



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
ALIMENTOS

Campus Alegrete

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
Alimentos

Campus Alegrete

Aprovada a Criação do Curso pela Resolução Consup nº 17, de 05 de julho de 2021.

Aprovado o Projeto Pedagógico do Curso pela Resolução Consup nº 22, de 05 de julho de 2021.



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



Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Ana Rita Costenaro Parizi

Diretora Geral do *Campus*

Renato Xavier Coutinho

Pró-Reitor de Ensino

Patrícia Metz Donicht

Diretora de Ensino do *Campus*

Ângela Maria Andrade Marinho

Pró-Reitora de Extensão

Elisandra Squizani

Coordenadora Geral de Ensino do
Campus

Arthur Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Marcos Vieira da Silva

Coordenador do Curso

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Equipe de elaboração

Diogo Maus
Luana Haselein Maurer
Luiza Siede Kuck
Narielen Moreira de Morais

Mirian Rosani Crivelaro Kovhau

Pró-Reitora de Administração

Colaboração Técnica

Núcleo Pedagógico do *Campus* Alegrete
Assessoria Pedagógica da PROEN



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	8
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	9
2.1.	Histórico da Instituição	9
2.2.	Justificativa de oferta do curso	10
2.3.	Objetivos do Curso	12
2.3.1.	Objetivo Geral.....	12
2.3.2.	Objetivos Específicos	12
2.4.	Requisitos e formas de acesso	13
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	13
3.1.	Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	13
3.2.	Políticas de Apoio ao discente	15
3.2.1.	Assistência Estudantil	15
3.2.2.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI).....	16
3.2.3.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	17
3.2.4.	Atividades de Nivelamento.....	18
3.2.5.	Mobilidade Acadêmica	18
3.2.6.	Educação Inclusiva	19
3.2.6.1.	Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE).....	20
3.2.6.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	21
3.2.6.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	22
3.3.	Programa Permanência e Êxito.....	23
3.3.1.	Acompanhamento de Egressos	23
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.1.1.	Áreas de atuação do Egresso.....	24
4.2.	Metodologia.....	25
4.3.	Organização curricular	27



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

4.4.	Matriz Curricular	29
4.4.1.	Pré-Requisitos.....	31
4.5.	Representação gráfica do perfil de formação.....	31
4.6.	Prática Profissional.....	33
4.6.1.	Prática Profissional Integrada.....	33
4.6.2.	Estágio Curricular Supervisionado.....	35
4.7.	Atividades Complementares.....	37
4.8.	Disciplinas Eletivas	39
4.9.	Avaliação	40
4.9.1.	Avaliação da Aprendizagem	40
4.9.2.	Autoavaliação Institucional	41
4.9.3.	Avaliação do Curso	41
4.10.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	43
4.11.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	44
4.12.	Certificação Intermediária	44
4.13.	Expedição de Diploma e Certificados.....	44
4.14.	Ementário.....	45
4.14.1.	Componentes curriculares obrigatórios.....	45
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	80
5.1.	Corpo Docente	81
5.2.	Atribuições do Coordenador.....	83
5.3.	Colegiado do Curso	83
5.4.	Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	84
5.5.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	85
5.6.	Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação.....	88
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	89
6.1.	Biblioteca	89
6.2.	Áreas de ensino específicas	90
6.3.	Áreas de esporte e convivência	92



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

6.4.	Áreas de atendimento ao discente	92
6.5.	Áreas de apoio	93
7.	REFERÊNCIAS	94
8.	ANEXOS.....	97



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Tecnologia em Alimentos

Grau: Tecnologia

Modalidade: presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº XXXXXXXXXXXX

Quantidade de Vagas: 30

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga Horária total do curso: 2.600 horas

Carga horária de estágio: 200 horas

Carga horária de ACC: 240 horas

Tempo de duração do Curso: 6 semestres (3 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 10 semestres (5 anos)

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha, Campus Alegrete, RS 377, km 27, 2º Distrito Passo Novo, CEP 97555-000, Alegrete, RS

Coordenador(a) do Curso: Marcos Vieira da Silva

Contato do(a) Coordenador(a): coordenacaota@ffarroupilha.edu.br

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

No ano de 2010, o IF Farroupilha expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *Campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IF Farroupilha o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram instituídos oito Centros de Referência: Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Quaraí, Rosário do Sul, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Assim, o IF Farroupilha constitui-se por dez *Campi* e um *Campus* Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses *Campi*, o IF Farroupilha atua em 35 cidades do Estado, com 37 polos que ofertam cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A sede do IF Farroupilha, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os *Campi*. Enquanto autarquia, o IF Farroupilha possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multi *Campi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Nesse sentido, os Institutos são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

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

O Campus Alegrete antes uma escola agrícola criada em 1954 tinha objetivos bem determinados, ou seja, atenderia jovens oriundos de famílias de agricultores do Núcleo Colonial do Passo Novo. Era uma experiência pioneira de

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA****Câmpus Alegrete**

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

reforma agrária numa fazenda desapropriada e loteada em 110 glebas de 30 ha que contou com a instalação de um Posto Agropecuário, Patrulha Agrícola, Cooperativa, Centro de Tratorista e Grupo Escolar. Com toda essa estrutura, acreditava-se que a colônia seria um modelo de desenvolvimento para a região.

Em 2005, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete (EAFA), obteve autorização do MEC, para funcionamento de dois Cursos de Nível Superior voltados ao setor produtivo. Em agosto do mesmo ano, já estavam em pleno funcionamento os cursos de Tecnologia de Produção de Grãos e Sementes e Tecnologia em Industrialização de Produtos de Origem Animal. Somando-se a isso, a EAFA/RS passa a disponibilizar em 2006, de forma pioneira, Cursos Técnicos Integrados à Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio nas áreas da Informática e Agropecuária e o Curso de Técnico Agrícola Integrado ao Ensino Médio na habilitação Agropecuária. Com a criação dos Institutos federais, em 2008, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete passou a integrar a Rede Federal de Ensino, sendo então denominada Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete. Nesse novo contexto, o Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete manteve a oferta de cursos técnicos de nível médio, integrados ao Ensino Médio e subsequentes e de cursos superiores de tecnologia, passando a ofertar também cursos superiores de licenciatura e bacharelado.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Os Institutos Federais foram criados com a Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e tem como objetivo ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional. Visa ainda desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais.

Os Cursos Superiores de Tecnologia representam uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação. O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no Mercosul, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A agropecuária é a base econômica do Estado e desenvolve-se de forma diversificada, de acordo com as diferentes características regionais. Destacam-se a criação de bovinos de corte e leite, ovinos, suínos e frangos, e os plantios de arroz, soja e milho, com significativa expansão nas áreas de fruticultura e olericultura.

O município de Alegrete, detentor da maior extensão de terras do Estado (787.300 ha), localiza-se na região denominada Fronteira-Oeste, possuindo 77.653 habitantes, dos quais 89,6% residem nas áreas urbanas e 10,4% residem nas áreas rurais (IBGE, 2010). A sua economia está estruturada no binômio lavoura-pecuária; os solos do município



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

são extremamente variados, permitindo uma utilização bastante diversificada. Apesar da enorme extensão territorial, apenas 36% da área pode ser cultivada com culturas anuais, devendo o restante ser utilizado com pastagem nativa (ecossistema do “pampa gaúcho”), com possibilidade de cultivos perenes, como fruticultura e reflorestamento.

Entre os principais produtos da região, pode-se destacar o arroz, a soja e o milho. Na pecuária, a região da Fronteira Oeste, se destaca em praticamente todos os rebanhos, com exceção do suíno. A região é detentora de 22,5% do rebanho estadual de bovinos, 42% do rebanho ovino, 24% do rebanho equino, 32% do rebanho asinino e 25% do rebanho bubalino.

Em relação aos estabelecimentos do setor industrial, a Fronteira-Oeste abriga indústrias de diversos portes, sendo que no seguimento de alimentos e bebidas encontram-se os estabelecimentos de maior porte, situados em Santana do Livramento, Alegrete e Itaqui. Segundo o relatório do 1º Seminário de Desenvolvimento Regional, destacam-se como potencialidades a instalação de pequenas e médias agroindústrias para agregar valor à produção da agricultura e pecuária, principalmente dos produtos soja, arroz e carne. No entanto, o crescimento do setor alimentício, especialmente nas pequenas propriedades enfrenta um grande desafio, que é a produção de alimentos com melhor qualidade, competitividade, maior segurança e menor custo para o consumidor.

Nos últimos anos, a industrialização de alimentos obteve extraordinários avanços no desenvolvimento de novos produtos, processos, métodos de conservação, análises bromatológicas, microbiológicas e sensoriais, bem como no tratamento de resíduos e em pesquisas de viabilidade nutricional, medicinal e econômica de produtos alimentícios. Contudo, é possível que, na sua maioria, esses pequenos produtores não estejam qualificados e integrados ao sistema de processamento de alimentos para além do nível artesanal.

O município de Alegrete instituiu o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pelo decreto N° 957, de 12 de dezembro de 2019, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Também possui estruturado o Sistema de Vigilância Sanitária, atuante tanto no âmbito da industrialização dos produtos de origem vegetal, quanto para os diversos serviços de alimentação.

É uma realidade que a região da fronteira oeste do estado tem buscado aprimorar o setor agroindustrial como estratégia para a garantia e a diversidade de renda para a população, entretanto, pela complexidade inerente aos processos produtivos é essencial a existência de órgãos regulamentadores e fiscalizadores.

Dentre as obrigatoriedades previstas na legislação vigente para alimentos, consta a inspeção e a fiscalização das diferentes etapas do processamento, a exemplo da recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o transporte de quaisquer matérias-primas e/ou produtos. Deste modo, todas as ações desenvolvidas no contexto da industrialização de alimentos devem estar de acordo com as exigências previstas por este serviço de inspeção, que se ampara nos regulamentos técnicos específicos de cada produto.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

A demanda pela modalidade de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se evidencia também pela possibilidade de sequência de estudos para egressos dos cursos Técnicos Integrados em Agropecuária, Química e PROEJA Agroindústria. Desta forma, além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e em documentos de base da criação dos Institutos, o campus Alegrete, possibilita ao educando a continuidade de seus estudos e a inserção qualificada no âmbito profissional.

Nesse contexto, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos surge como alternativa para qualificar produtores e/ou preparar profissionais habilitados em atendê-los e oferecer-lhes orientações acerca do processo produtivo, das inovações tecnológicas e das normas regulamentadoras das indústrias produtoras de alimentos, uma vez que a transformação das matérias primas de origem animal e vegetal em produtos e coprodutos industrializados, com consequente agregação de valor, contribui para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região.

Assim, entende-se que o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é de grande relevância para a região, pois representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional, e de educação ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ofertado no Instituto Federal Farroupilha objetiva formar profissionais de nível superior com competências em Ciência e Tecnologia em Alimentos, através do desenvolvimento da capacidade crítica fundamentada na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico. Objetiva, também, propiciar ao mundo do trabalho tecnólogos inseridos no contexto social da realidade profissional, com capacidade para promover mudanças e inovações, preocupados com o meio ambiente e com a saúde dos consumidores

2.3.2. Objetivos Específicos

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem os seguintes objetivos específicos:

- Propiciar ao acadêmico os conhecimentos necessários para atuação no controle e seleção de matérias-primas, controle de qualidade do produto acabado, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias analíticas na área de alimentos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

- Fornecer conhecimentos sobre as atividades referentes à utilização e manutenção de equipamentos utilizados no processo de produção de alimentos; propiciando uma visão global do processo industrial, sob todas as fases da industrialização, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais;
- Capacitar o profissional para a supervisão de higiene e determinação do valor nutricional dos alimentos;
- Propiciar conhecimentos e análise dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;
- Viabilizar o conhecimento da legislação reguladora das atividades de processamento e dos produtos acabados;
- Incentivar a tomada de decisões e formulação de recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas da área de alimentos;
- Desenvolver a capacidade de gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Estimular o desenvolvimento de projetos, pesquisas e experimentações na área de alimentos.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IF Farroupilha seguem regulamentação institucional própria no tocante aos requisitos e formas de acesso. Esse processo é aprovado pelo Conselho Superior (Consup) por meio de uma Resolução geral, para todos os níveis de ensino. Além disso, a cada ano é lançado um Edital para Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, o qual contempla de maneira específica cada curso e a legislação atual relativa à distribuição de vagas e percentuais de reserva de vagas para Portadores de Necessidades Especiais (PNEs). Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do CONSUP que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, podem ser encontradas no Portal Institucional do IF Farroupilha.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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

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

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

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

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

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do *Campus* e na Mostra da Educação

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Profissional e Tecnológica promovida por todos os *Campus* do Instituto, além disso, é dado incentivo a participação de eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos mesmos.

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

3.2. Políticas de Apoio ao discente

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

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ação, que tem como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação dos alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo ao Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou, por meio da Resolução nº12/2012, a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *Campi*.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem, entre os seus objetivos: promover o acesso e a 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; estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

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

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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

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

A CAE do Campus Alegrete é composta por uma equipe de quinze servidores, sendo Psicólogos, Assistentes de alunos, Nutricionista, Odontóloga, uma Auxiliar de Enfermagem, uma Assistente Social, uma Técnica em Enfermagem, uma Médica e um funcionário de Firma Terceirizada. E oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis.

3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

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

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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.

O envolvimento do NPI abrange em seu trabalho a elaboração, reestruturação e implantação do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o desenvolvimento de atividades voltadas à discussão, orientação, elaboração e garantia de execução dos Projetos Pedagógicos dos Cursos em todos os níveis e modalidades ofertados no *Campus*, a divulgação e orientação sobre novos saberes, legislações da educação e ensino técnico e tecnológico, na prevenção de dificuldades que possam interferir no bom inter-relacionamento entre todos os integrantes das comunidades educativas do *Campus*. garantir a comunicação clara, ágil e eficiente entre os envolvidos nas ações de ensino e aprendizagem, para efetivar a coerência e otimizar os resultados, como também demais objetivos e atividades que venham ao encontro a garantia da qualidade de ensino que esteja relacionado com a finalidade e objetivos do NPI de cada *Campus*.

3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IF Farroupilha – *Campus Alegrete* possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos.

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

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

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

As ações desenvolvidas no Campus, no âmbito psicopedagógico, abrangem principalmente alunos e professores. Em geral, o trabalho está orientado para o acompanhamento pedagógico e psicológico dos atores institucionais. Nesse panorama, questões como a mediação de conflitos familiares e o atendimento individual de alunos e professores constituem-se em ações rotineiras do setor de assistência estudantil.

Por fim, ainda cabe ressaltar a participação da equipe em Comissões Disciplinares. Durante essas atividades, o desempenho e o comportamento do aluno são analisados e avaliados. Nesses momentos, alunos, docentes, equipe pedagógica e setor de assistência estudantil procuram contribuir para o aprimoramento do desempenho escolar do aluno.

3.2.4. Atividades de Nivelamento

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

- a) disciplinas de formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com foco na aprendizagem cooperativa;
- d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.2.5. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão aos Programas governamentais, buscando 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 no Regulamento aprovado pela Resolução nº012/2014, do Conselho Superior do IF Farroupilha. Segundo a referida Resolução, são consideradas atividades de mobilidade acadêmica aquelas de natureza acadêmica, científica, artística e/ou cultural, tais como: Cursos, minicursos, simpósios, eventos, estágios e pesquisas orientadas que visem a complementação e ao aprimoramento da formação do estudan-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

te. Cabe ressaltar que a duração destas atividades será de no mínimo um (1) mês e no máximo doze (12) meses, com possibilidade de prorrogação.

Dentre as oportunidades de mobilidade acadêmicas nacionais e internacionais previstas para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos há o incentivo à participação dos discentes em programas de intercâmbio em instituições de ensino conveniadas ao IF Farroupilha.

3.2.6. Educação Inclusiva

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

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

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

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

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

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

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

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

I – à preparação para o acesso;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus Alegrete* conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos Inclusivos de Apoio aos Estudantes (NAE): Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).

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

3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

- Prestar assessoramento aos dirigentes do Campus do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

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

3.2.6.2. 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

- 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.

3.2.6.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

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

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tais como a Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha e a Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015, que dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do IF Farroupilha, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa,

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

O Campus Alegrete 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.

3.3. Programa Permanência e Êxito

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

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

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

3.3.1. Acompanhamento de Egressos

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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.

O Curso de Tecnologia em Alimentos realiza, por meio do programa institucional de acompanhamento de egressos do IF Farroupilha, consultas aos seus alunos egressos. Os resultados dessas consultas são utilizados para o aprimoramento da proposta educacional do Curso.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

O Tecnólogo em Alimentos planeja, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. Seu campo de atuação abrange desde moinhos, indústrias alimentícias, fábricas de conservas até instituições de pesquisas. Este profissional ainda supervisiona as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolve novos produtos, monitora a manutenção de equipamentos, coordena programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental.

O IF Farroupilha, de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional, prioriza a formação de profissionais que:

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

4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

De acordo com o perfil do egresso e as Diretrizes curriculares para o curso, os profissionais egressos do Curso de Tecnologia em Alimentos estão preparados para atuarem em:

- Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

- Indústrias de aproveitamento de resíduos;
- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação;
- Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- Instituições de inspeções sanitárias;
- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais.

4.2. Metodologia

O desenho curricular do curso atende aos princípios do trabalho, com finalidade educativa de flexibilizar a matriz curricular estruturada em disciplinas, levando em conta as habilidades e as competências que o futuro profissional deve possuir para o desempenho satisfatório no mundo do trabalho.

A flexibilização curricular acontece por meio da criação de disciplinas eletivas e outros mecanismos de organização de estudos, como as práticas profissionais integradas, que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa, respeitando os saberes e as experiências do estudante, mantendo contato com seu contexto de vida.

O currículo integrado desenvolve também a articulação dinâmica entre trabalho/ensino, prática/teoria, ensino/pesquisa e ensino/extensão, fortalecendo as relações entre trabalho e ensino.

Nesse sentido, são sugeridas algumas práticas pedagógicas para a condução das disciplinas que visem estabelecer as dimensões investigativas e interativas como princípios formativos, bem como a aproximação da teoria com realidade profissional.

I – apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

II – atividades de pesquisa bibliográfica, utilizando-se do acervo da biblioteca e de consultas ao Portal de Periódicos da CAPES e aos bancos de dados da área;

III – exposição dos trabalhos de pesquisas desenvolvidos pelos acadêmicos (publicação de resumos, participação em seminários, congressos, simpósios e outros), incentivando a participação na Mostra Acadêmica Integrada do Campus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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

V – incentivo a participação do Núcleo de Tradições Gaúchas, jogos de integração do IF, oficinas de artes e músicas.

VI – abordagem de temas transversais que contemplem assuntos que não são específicos das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, mas que são importantes para a formação pessoal e profissional dos educandos.

VII – aulas práticas, em laboratórios, em agroindústrias, nas instituições de pesquisa e extensão, bem como nas empresas públicas e privadas;

VIII – relacionamento direto, através da pesquisa e da extensão, com a comunidade local e regional, visando a formação de profissionais críticos e conscientes da realidade que os cerca, bem como contribuindo para o desenvolvimento local por meio da difusão do conhecimento e das tecnologias.

No intuito de articular ensino, extensão e pesquisa, a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras. Tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitar e para a inserção no mundo do trabalho, apresentam-se as seguintes estratégias:

- Projetos interdisciplinares capazes de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto;

- Implementação sistemática, permanente e/ou eventual de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras e outros que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis;

- Flexibilização de conteúdos por meio da criação de componentes curriculares e outros mecanismos de organização de estudos que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa;

- Previsão de tempo para viabilizar a construção de trajetórias curriculares por meio do envolvimento em eventos, projetos de pesquisa e extensão, componentes curriculares eletivos e outras possibilidades;

- Previsão de espaços para reflexão e construção de ações coletivas, que atendam a demandas específicas de áreas, cursos, campus e Instituição, tais como fóruns, debates, grupos de estudo e similares;

- Oferta de intercâmbio entre estudantes de diferentes campi, Institutos e instituições educacionais considerando a equivalência de estudos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

É fundamental perceber as relações existentes entre o saber sistematizado e a prática social vivenciada nas diferentes esferas da vida coletiva. Neste aspecto, trabalha-se com a integração, não só entre componentes curriculares, mas também entre dois tipos de formação que permeará todos os cursos do Instituto Federal Farroupilha: a formação geral e a formação para o mundo do trabalho. A integração permite ao sujeito uma atuação consciente no campo do trabalho e transformadora no desenvolvimento da sociedade.

As ações metodológicas no curso com vistas à educação inclusiva estão pautadas na adaptação e flexibilização curricular, com o intuito de garantir o processo de aprendizagem, aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação. Com isso, são utilizados meios como: atividades de monitoria, grupos de estudos oportunizando aos alunos a relação interpessoal e respeito às diferenças, em que todos possam aprender e se desenvolver com reciprocidade.

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IF Farroupilha e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

A concepção do currículo do curso 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.

A organização curricular do curso está organizada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia, à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal Farroupilha.

O currículo do curso de Tecnologia em Alimentos está organizando a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Comum destina-se aos componentes curriculares necessários à formação em todos os cursos de tecnologia da Instituição, e os componentes curriculares de conteúdos básicos da área específica visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de tecnologia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

O Núcleo Articulador contempla os componentes curriculares que perpassam os cursos de tecnologia do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, visando uma identidade tecnológica entre os cursos deste eixo.

O Núcleo Específico destina-se aos componentes curriculares específicos da área de formação em Ciência e Tecnologia em Alimentos.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares, os componentes curriculares eletivos e o Trabalho de Conclusão de Curso (quando previsto) visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se através da Prática Profissional Integrada e do estágio curricular supervisionado. Essa estratégia permite a constante integração teórica e prática e a interdisciplinaridade, assegurando a sólida formação dos estudantes.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei (Lei nº 9.795/1999, Decreto nº 4.281/2002, Lei nº 10.639/2003, Resolução CNE/CP nº 01/2004, Dec. nº 5.626/2005, Lei nº 11.645/2008, Resolução CNE/CP Nº 01/2012 e Resolução CNE/CP Nº 02/2012, Capítulo IV, artigos 42 a 45 da Resolução nº 013/2014 – IF Farroupilha), estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

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

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

III – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional e Direito do Consumidor. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas também se farão presentes nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

IV – Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Tecnologia em Alimentos 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.

4.4. Matriz Curricular

1º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Matemática	72	4
	Inglês Instrumental	36	2
	Leitura e Produção Textual	36	2
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	2
	Metodologia Científica	36	2
	Química Geral e Inorgânica	72	4
	Química Orgânica	72	4
	Total	360	20

2º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Microbiologia Geral	72	4
	Informática	36	2
	Química de Alimentos	72	4
	Estatística Aplicada	36	2
	Operações Unitárias	72	4
	Química Analítica	72	4
	Total	360	20

3º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Conservação dos Alimentos	36	2
	Microbiologia dos Alimentos	72	4
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	2
	Bromatologia	72	4
Bioquímica dos Alimentos	36	2	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

	Análise Sensorial	36	2
	Administração	36	2
	Eletiva I	36	2
	Total	360	20

4º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	2
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	4
	Controle de Qualidade	36	2
	Tecnologia de Bebidas	72	4
	Métodos Instrumentais	72	4
	Total	360	20

5º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Empreendedorismo	36	2
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	2
	Embalagens para Alimentos	36	2
	Gestão Ambiental	36	2
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	4
	Sociologia	36	2
	Eletiva II	36	2
	Total	360	20

6º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Segurança do Trabalho	36	2
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	36	2
	Tecnologia de Pescados	36	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Toxicologia de Alimentos	36	2
Ética Profissional	36	2
Eletiva III	36	2
Total	360	20

Componentes Curriculares	C.H.
Estágio Curricular Supervisionado	200
Atividades Acadêmico-Científico Cultural	240
Total	440

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	2160
Estágio Curricular Supervisionado	200
Atividades Complementares	240
Carga Horária Total do Curso	2600

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

4.4.1. Pré-Requisitos

Embora o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos não preveja pré-requisitos, a matriz curricular foi planejada a partir de uma sequência de componentes curriculares que se interligam e, preferencialmente, o estudante deve seguir esse itinerário formativo. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

4.5. Representação gráfica do perfil de formação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

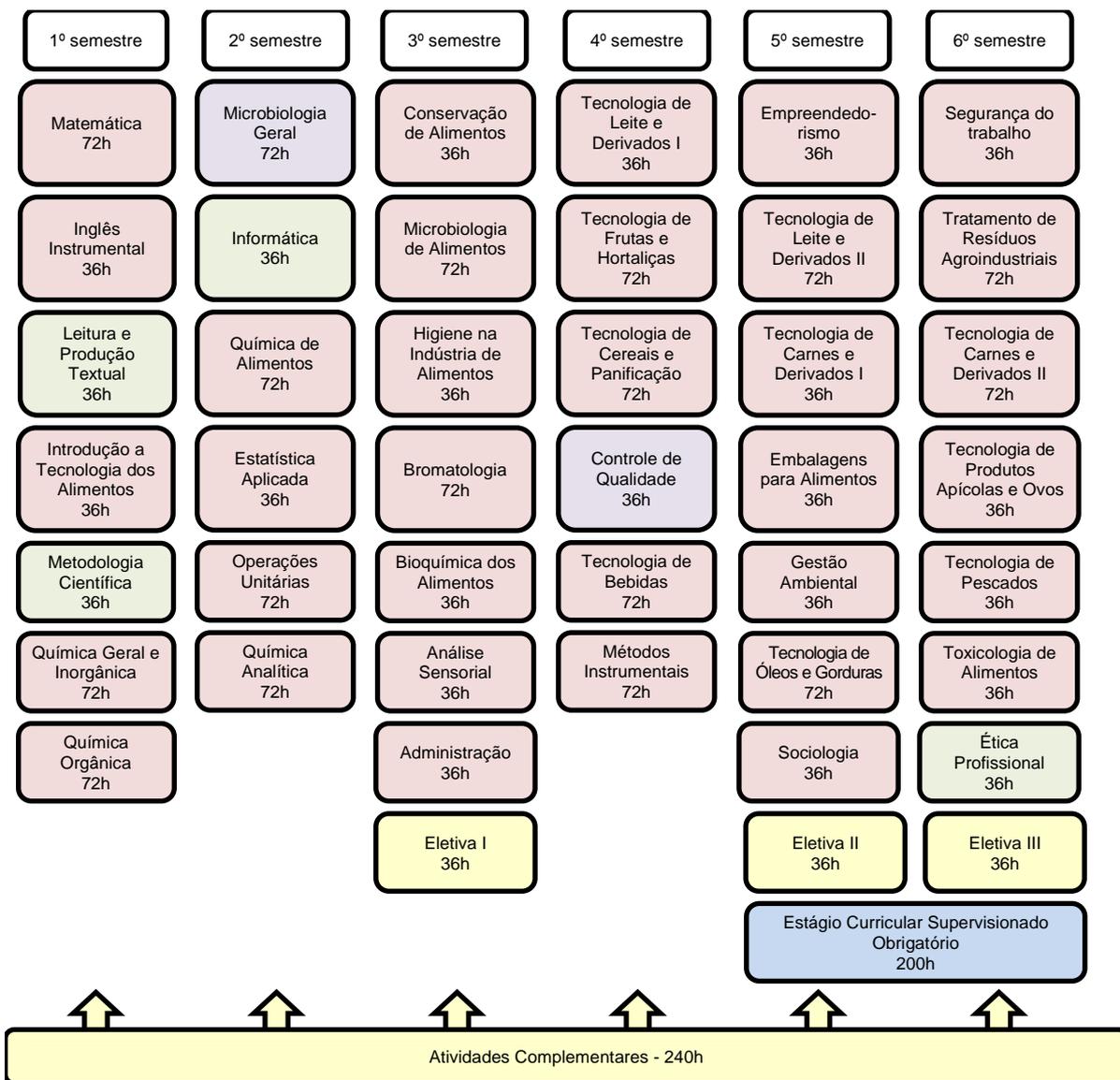
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br



Núcleo Comum



Núcleo Articulador



Núcleo Específico



Núcleo Complementar



Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

4.6. Prática Profissional

4.6.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A Prática Profissional Integrada desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação das PPIs, deverão levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

I - aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;

II - aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho;

III - articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e espaço aberto para entrelaçamento com outras disciplinas, de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;

IV – integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;

V - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;

VI – constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo todo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;

VII - incentivar a pesquisa como princípio educativo;

VIII - promover a interdisciplinaridade;

IX– promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualizem a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com que os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá na sua organização curricular, o percentual de 10% das disciplinas obrigatórias do curso. Cada semestre letivo terá no mínimo três disciplinas com carga horária de PPI, a ser definida em reunião do Colegiado do Curso a cada semestre letivo em vigor.

A PPI será planejada, preferencialmente antes do início do semestre letivo na qual será desenvolvida ou, no máximo, até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre no qual será desenvolvida, e deverá prever, obrigatoriamente:

I – Plano de Trabalho da PPI, planejado pelo colegiado do curso, com a definição das disciplinas que integrarão, diretamente, este Plano de Trabalho;

II – as disciplinas a integrarem o Plano de Trabalho de PPI serão estabelecidas com base no perfil profissional do egresso e na temática proposta no Plano de Trabalho da PPI;

III – definição clara dos objetivos, conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos durante o Plano de Trabalho da PPI;

IV – estratégias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estudos de caso, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, ateliês e outros, também investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, entre outras formas de integração previstas no Plano de Trabalho de PPI consoantes às Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha;

V – carga horária total do Plano de Trabalho de PPI, especificando-se a carga horária destinada ao registro no câmpus da carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPI;

VI – formas de avaliação das atividades desenvolvidas na PPI:

a) a avaliação deverá ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas;

b) o(s) instrumento(s) de avaliação das PPIs deverá(ão) ser utilizado(s) como um dos instrumentos para avaliação de cada disciplina diretamente envolvida;

VII – resultados esperados na realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de uma produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ao final de cada período letivo e ao final do curso, visando integrar horizontal e verticalmente as Práticas Profissionais Integradas no desenvolvimento do curso.

Os professores envolvidos diretamente no Plano de Trabalho de PPI serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no diário de classe de cada disciplina indicada no Plano de Trabalho da PPI conforme a carga horária específica destinada a cada uma das disciplinas.

Poderão ser previstas, no Plano de Trabalho de PPI, atividades no contra turno, cuja forma de desenvolvimento, acompanhamento, comprovação de realização das atividades e equivalência de carga horária em horas aula deverá ser prevista no Plano de Trabalho de PPI.

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

4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado

Com base na Resolução CONSUP nº 10 de 2016 e IN 05/2016, do IF Farroupilha, bem como na Lei Nacional Nº 11.788/2008, o estágio curricular supervisionado, como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem o objetivo de articular os conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área. As modalidades de Estágio Curricular Supervisionado, previstas nos cursos do Instituto Federal Farroupilha, são:

- Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório.

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é requisito para obtenção do diploma, propiciando ao estudante a complementação do processo de ensino-aprendizagem. O Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório é direito do estudante, realizado como atividade opcional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios. O Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório pode ser aproveitado no currículo na forma de atividade complementar, conforme normas de Atividade Complementar do Curso. A realização de Estágio Curricular Supervisionado, em ambas as modalidades, deve atender a regulamentação específica de estágio do Instituto Federal Farroupilha.

O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser realizado em empresas públicas ou privadas, tais como: indústrias de alimentos; agroindústrias; padarias e lancherias; supermercados; açougues e outras relacionadas ao segmento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

mesa; laboratórios de análise de alimentos e outros setores afins, mediante prévio convênio oficializado entre as partes envolvidas.

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha e a Instituição onde será desenvolvido o Estágio caracterizarão e definirão o Estágio Curricular Supervisionado por meio de Termos de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado. Será possível a realização de Estágio Curricular Supervisionado no exterior, obedecidas às mesmas regras estabelecidas para estágios no país e sendo o Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado firmado em idioma nacional e estrangeiro. Neste caso, os documentos deverão obrigatoriamente ser encaminhados à Pró-Reitoria de Extensão, que fará análise e solicitará parecer da Procuradoria Jurídica junto ao Instituto Federal Farroupilha.

A jornada diária do estágio será compatível com o horário escolar do estudante e não poderá prejudicar suas atividades escolares. De acordo com a legislação vigente os alunos de ensino superior e da educação profissional poderão cumprir uma carga horária máxima de estágio de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais.

O tempo previsto para Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será contado a partir do início do período letivo, precedido de matrícula no componente curricular e cumprirá as etapas previstas no Plano de Ensino deste componente. O acadêmico que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular Supervisionado nas datas previstas e não oficializar o Departamento/Diretoria de Extensão e o Professor Orientador perderá o direito de conclusão de seu Estágio naquele semestre letivo. Os estágios que apresentam duração prevista igual ou superior a 01 (um) ano, deverão contemplar a existência de período de recesso, concedido preferencialmente junto com as férias escolares, de acordo com a legislação em vigor.

O estágio curricular obrigatório supervisionado, como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, terá duração de 200h, sendo que destas, 180h deverão ser realizadas na forma de atividades dentro do local de estágio e 20h, sendo contabilizadas como orientação para elaboração do relatório e apresentação final de estágio.

O acadêmico poderá se matricular para realização de estágio curricular obrigatório supervisionado após ter cursado no mínimo 75% das disciplinas previstas na matriz curricular. Caso o aluno busque a realização de estágio em área que ainda não tenha cursado disciplina técnica relacionada à área, a solicitação do mesmo deverá ser analisada pelo Colegiado do Curso.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA****Câmpus Alegrete**RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

O estágio curricular obrigatório seguirá regulamentação de estágio própria do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, conforme Anexo IV e, ainda, em consonância com regulamentação específica sobre estágios, do Instituto Federal Farroupilha (Resolução Conselho Superior nº 10/2016 e IN 05/2016).

O estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio não-obrigatório em instituições que o IF Farroupilha – campus Alegrete possua convênio. A realização do estágio não-obrigatório não dispensa o estudante da realização do estágio curricular obrigatório para o curso, quando previsto.

4.7. Atividades Complementares

As atividades complementares visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do licenciando, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No curso de Tecnologia em Alimentos caracterizam-se como atividades complementares aquelas voltadas ao ensino, pesquisa, extensão e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outros espaços institucionais.

As atividades complementares devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das atividades complementares se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização/oferta, no qual deve constar a carga horária da atividade realizada e a programação desenvolvida.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento semestral do cumprimento da carga horária de atividades complementares pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

A integralização da carga horária exigida para atividades complementares deverá ocorrer antes da conclusão do último semestre do curso pelo estudante, com a devida comprovação do cumprimento da carga horária.

Relação de atividades válidas como ACC:

Atividades	Carga horária máxima em todo o curso
Participação em cursos extracurriculares na área (presencial e/ou à distância).	150 horas
Participação em cursos extracurriculares em áreas afins (presencial e/ou à distância).	75 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais,	100 horas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

nacionais e/ou internacionais na área como ouvinte.	
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (apresentação oral).	50 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (pôster/painel).	40 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como colaborador de trabalho.	30 horas
Participação em eventos institucionais científicos, culturais e/ou esportivos (eventos promovidos pelos núcleos, mostras culturais, jogos estudantis).	24 horas
Participação em cursos de extensão como ministrante/palestrante do curso;	40 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, italiano, alemão, etc.) (presencial e/ou à distância).	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha sem bolsa de incentivo.	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica do IF Farroupilha ou órgãos de fomento (CNPQ, CAPES, FAPERGS) com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica sem bolsa de incentivo.	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha sem bolsa de incentivo.	100 horas
Publicações: resumo simples em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	10 horas por publicação
Publicações: resumo expandido em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	20 horas por publicação
Publicações: capítulo de livro ou artigo completo em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área ou em periódico indexado nacional.	30 horas por publicação
Publicações: capítulo de livro ou artigo publicado em periódico indexado internacional.	40 horas por publicação
Tutoria de ensino à distância ou presencial na área.	50 horas
Organização de eventos na área.	Até 25 horas por


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

	evento/ total até 80 horas
Visitas técnicas supervisionadas.	40 horas
Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) na área.	150 horas
Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) em áreas afins.	100 horas
Disciplinas de áreas afins cursadas em outros cursos de nível superior em instituições reconhecidas pelo MEC desde que não contabilizadas como eletivas.	108 horas
Participação em órgãos de representação (Diretórios, Representação Estudantil, Colegiados, Núcleos institucionais).	Até 25 horas por órgão/por semestre – até 100 horas
Participação como representante da instituição ou do curso em eventos externos (feiras agropecuárias, mostras culturais, feiras de profissões, divulgação de processos seletivos, etc).	Até 16 horas por participação - total até 100 horas
Atuação profissional formalizada (registro em carteira, contrato, registro MEI, etc.) na área.	Até 20 horas por semestre - total até 120 horas

4.8. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do terceiro semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de Edital, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, que considerará as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

São possibilidades de disciplinas eletivas:

Componentes Curriculares Eletivos	Carga Horária
Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	36
Alimentos funcionais	36
Análise de água	36
Análise sensorial experimental	36
Biotecnologia de alimentos	36
Desenvolvimento de novos produtos	36

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Direito do consumidor	36
Espanhol instrumental	36
Fruticultura	36
Inclusão e diversidade	36
Inglês instrumental II	36
Libras	36
Logística	36
Marketing	36
Nutrição aplicada	36
Projetos e instalações agroindustriais	36
Química Analítica Experimental	36
Tecnologia de balas e chocolates	36
Tecnologia de fermentações	36
Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos agrícolas	36
Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos	36

Poderão ser acrescentadas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo NDE e Colegiado do Curso, devendo ser publicadas à comunidade acadêmica.

Poderá ser validada como disciplina eletiva, aquela realizada pelo estudante em curso superior, presencial ou a distância, desde que aprovada pela coordenação e/ou colegiado do curso, e atenda à carga horária mínima exigida;

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante poderá realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

4.9. Avaliação

4.9.1. Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do Instituto Federal Farroupilha segue o disposto no Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar, aprovado pela Resolução nº 04/2010, de 22 de fevereiro de 2010 e Resolução CON-SUP 13/2014. De acordo com os regulamentos institucionais e com base na Lei 9394/96, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada e sob um olhar reflexivo dos envolvidos no processo, podendo acontecer através de provas escritas e/ou orais, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, aulas práticas, autoavaliações e outros, a fim de atender às peculiaridades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) aluno (a), oportunizando a expressão de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida. Em cada componente curricular, o professor deve oportunizar no mínimo dois instrumentos avaliativos.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei nº 9394/96.

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas. As notas deverão ser expressas com uma casa após a vírgula sem arredondamento. A nota mínima para aprovação é 7,0. Caso o estudante não atinja média 7,0, terá direito ao exame final. A nota para aprovação após exame é 5,0, considerando o peso 6,0 para a nota obtida antes do exame e peso 4,0 para a nota da prova do exame.

4.9.2. 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 IF Farroupilha 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 Instituto Federal Farroupilha foi aprovado através Resolução CONSUP 073/2013, 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 de Tecnologia em Produção de Grãos serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.9.3. Avaliação do Curso

A Avaliação dos Cursos de Graduação é um procedimento utilizado pelo Ministério da Educação (MEC) para o reconhecimento e/ou renovação de reconhecimento, representando uma medida necessária para a emissão de diplomas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

O Decreto nº 5.773 de 09 de maio de 2006 instituiu que a avaliação dos Cursos realizada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) constituirá o referencial básico para os processos de regulação e supervisão da educação superior, a fim de promover a melhoria de sua qualidade. Esta avaliação passou a ser realizada de forma periódica com o objetivo de cumprir a determinação da Lei nº 9.394 de Diretrizes e Bases da Educação Superior, de 20 de dezembro de 1996, a fim de garantir a qualidade do ensino oferecido pelas Instituições de Educação Superior.

O acompanhamento e a avaliação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se darão com base na Resolução nº 13/2014 do IF Farroupilha, onde o SINAES normatiza a avaliação da educação superior a partir de três perspectivas:

- I. Avaliação de Desempenho dos Estudantes;
- II. Avaliação Externa de Cursos Superiores e Instituições;
- III. Autoavaliação Institucional.

A avaliação de desempenho dos estudantes é realizada através do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes – ENADE, elaborado e aplicado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), estabelecido por normativa própria.

A avaliação externa de Cursos Superiores tem como objetivo avaliar as condições do Curso para o seu reconhecimento e/ou renovação de reconhecimento. Enquanto que, a avaliação externa de Instituições avalia as condições para a oferta de ensino superior, resultando em ato de credenciamento ou reconhecimento para a oferta de ensino superior.

A autoavaliação institucional é realizada no âmbito da Comissão Própria de Avaliação (CPA), a qual tem por finalidade a implementação do processo de autoavaliação do IF Farroupilha, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). A CPA é constituída por uma Comissão Central, na Reitoria, e uma Comissão Local, em cada *campi*.

A autoavaliação institucional é uma atividade que se constitui em um processo de caráter diagnóstico, formativo e de compromisso coletivo, que tem por objetivo identificar o perfil institucional e o significado de sua atuação por meio de suas atividades relacionadas ao Ensino, Pesquisa e Extensão, observados os princípios do SINAES, e as singularidades do IF Farroupilha campus Alegrete.

Os resultados da avaliação externa dos Cursos superiores e da autoavaliação institucional devem ser utilizados como subsídios para a avaliação do Curso no âmbito do Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso e do respectivo Grupo de Trabalho, em conjunto com a Direção Geral e de Ensino, para fins de realização de melhorias contínuas (Art. 69, Resolução CONSUP nº 13/2014).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

A autoavaliação é um processo contínuo por meio do qual o Curso dialoga sobre sua própria realidade para melhorar a sua qualidade. Para tanto, busca informações e analisa dados, procurando identificar fragilidades e potencialidades pertinentes ao seu funcionamento.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tomará como indicativos para a realização do processo de autoavaliação os seguintes aspectos:

- Análise do Projeto Político-Pedagógico do Curso realizado pelo Núcleo Docente Estruturante;
- Avaliação da infraestrutura;
- Desenvolvimento de atividades de Pesquisa e Extensão;
- Aprimoramento constante de docentes.

Após o processo de autoavaliação do Curso, algumas ações podem ser efetuadas para possíveis melhorias, dentre estas:

- Discussão e análise de questionários aplicados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) do campus Alegrete.
- Discussão de linhas e grupos de pesquisa e de extensão do Curso.
- A análise e adequação das dimensões e dos indicadores de avaliação de Curso utilizados pelo INEP;
- A análise das provas do ENADE realizadas recentemente.

4.10. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso de Tecnologia em Alimentos compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

I – a correspondência entre a ementa e/ou programa cursado na outra instituição e a do curso realizado no Instituto Federal Farroupilha, não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

II - a carga horária cursada deverá ser igual ou superior àquela indicada no componente curricular do respectivo curso no Instituto Federal Farroupilha;

III - além da correspondência de ementa e carga horária entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado;

IV – caso necessário, a Comissão poderá levar casos especiais para análise do Colegiado de Curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

O aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos, de acordo com a matriz curricular a qual o estudante está vinculado.

Os procedimentos para a solicitação de aproveitamento de estudos anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

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

De acordo com a LDB 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do Instituto Federal Farroupilha em que o estudante comprove excepcional domínio de conhecimento através da realização de avaliação teórica e/ou prática.

A avaliação será realizada sob responsabilidade de Comissão composta pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, a qual estabelecerá os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com as ementas dos componentes curriculares para o qual solicita a certificação de conhecimentos. O resultado mínimo da avaliação para obtenção de certificação em componente curricular deverá ser de 7,0.

A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores poderá ocorrer por solicitação fundamentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa de professores do curso.

Não se aplica a Certificação de Conhecimentos Anteriores para o componente curricular de Estágio Curricular Supervisionado.

Os procedimentos para a solicitação de certificação de conhecimentos seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

4.12. Certificação Intermediária

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos não prevê certificação intermediária.

4.13. Expedição de Diploma e Certificados

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula em cada um deles, antes do prazo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

máximo para integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas através de regulamento próprio.

4.14. Ementário

4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Tópicos de geometria espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica, funções trigonométricas (seno, cosseno, tangente).	
Bibliografia Básica	
BIANCHINI, E.; PACCOLA, Herval. Curso de matemática . Vol. Único. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2011.	
FLEMMING, Diva Marília; GONÇALVES, Mirian Buss. Cálculo A: funções, limite, derivação e integração . 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Pearson, 2006.	
MELLO, J.L.P.; BARROSO, J.M. Matemática: construção e significado . São Paulo: Moderna, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ÁVILA, Geraldo. Cálculo das funções de uma variável . 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.	
CARACA, Bento de Jesus; ALMEIDA, Paulo. Conceitos fundamentais da matemática . Lisboa: Gradiva, 2010.	
EZZI, Gelson et al. Matemática. Vol. Único. 4ª ed. São Paulo: Atual Editora, 2007.	
GOLDSTEIN, L.J.; LAY, D.C.; SCHNEIDER, D.I. Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade . 10ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	
IEZZI, G.; MURAKAMI, C. Fundamentos de Matemática Elementar - Conjuntos Funções . 9ª ed. São Paulo: Atual, 2013.	

Componente Curricular: Inglês Instrumental	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.	
Bibliografia Básica	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

MICHAELLIS. Dicionário escolar inglês: inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 2001.
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.
Bibliografia Complementar
MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students. 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da língua inglesa: com respostas. 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.
RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary: for advanced learners. 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.
SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Concepções de leitura: leitura crítica e compreensão dos vários gêneros textuais. Conceitos relativos à produção textual. Estratégias de planejamento do texto escrito. Práticas de escrita de diversos gêneros textuais com predomínio de sequências textuais argumentativas e positivas.	
Bibliografia Básica	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A coerência textual. 17ª ed. São Paulo: Contexto, 2009.	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. Texto e coerência. 12ª ed. São Paulo: Cortez, 2008.	
MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	
ABREU, Antonio Suares. Curso de redação. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2008.	
GARCIA, Othon Moacyr. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
GERALDI, João Wanderley. O texto na sala de aula. São Paulo: Ática, 2006.	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 2009.	
VAL, Maria da Graça Costa. Redação e textualidade. 3ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.	

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia dos Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação.	
Bibliografia Básica	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FRANCO, Bernardette G.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.</p>

Componente Curricular: Metodologia Científica	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Tipos de Conhecimento. Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa. Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico-científicos. Ética na pesquisa.	
Bibliografia Básica	
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica . 3ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.	
CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica . 7ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
Bibliografia Complementar	
DEMO, Pedro. Metodologia do conhecimento científico . São Paulo: Atlas, 2000.	
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica . 5ª ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2010.	
OLIVEIRA NETTO, Alvim Antonio de; MELO, Carina de. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos . 3ª ed. rev. e atual., Florianópolis: Visual Books, 2008.	
KOCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 28ª ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.	

Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 1º semestre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Ementa
Normas de segurança em laboratórios. Estudo das regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas de alimentos. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas e estequiometria. Noções de solução, emulsão e suspensão. Concentração de soluções.
Bibliografia Básica
FARIAS, Robson Fernandes de. Práticas de química inorgânica . 3ª ed. rev., Campinas: Atomo, 2010. ROZENBERG, Israel Mordka. Química geral . São Paulo: Blücher, 2008. SHRIVER, Duward F.; ATKINS, P. W.; OVERTON, T.L.; ROURKE, J. P.; WELLER, M.; ARMSTRONG, F. A. Química inorgânica . 4ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2008.
Bibliografia Complementar
BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.1. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011. BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.2. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011. KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas . São Paulo: Cengage Learning, 2010. v1. POSTMA, James M.; ROBERTS JR, Julian L.; HOLLENBERG, J. Leland. Química no laboratório . 5ª ed. São Paulo: Manole, 2009. RUSSELL, John Blair. Química geral . 2ª ed., São Paulo: Pearson, 1994. v.1

Componente Curricular: Química Orgânica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Uso de modelos de moléculas. Radicais livres. Funções orgânicas: Hidrocarbonetos, Principais funções oxigenadas. Principais funções nitrogenadas. Funções mistas. Isomeria. Estereoquímica. Biomoléculas. Reações de síntese e retrosíntese. Propriedades físicas e estrutura molecular. Reações ácido-base. Força de ácidos e bases. Relação entre estrutura e acidez. Efeito do solvente na acidez. Compostos orgânicos como bases; Reações iônicas - Reações de substituição e eliminação. Reações de substituição nucleofílica.	
Bibliografia Básica	
BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. Introdução a química orgânica . São Paulo: Pearson Education, 2009. SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B. Química orgânica. 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012. VOLLHARDT, K. Peter C.; SHORE, Neil E. Química orgânica: estrutura e função . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**, 5º ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

COSTA, Paulo. **Ácidos e bases em química orgânica**. Porto Alegre: Bookman, 2006.

PAVIA, Donald L. et al. **Química orgânica experimental: técnicas de escala pequena**. 2ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. **Química orgânica v.1: guia de estudo e manual de soluções**. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. **Química orgânica v.2: guia de estudo e manual de soluções**. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

2º SEMESTRE

Componente Curricular: Microbiologia Geral

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 2º semestre

Ementa

Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia, técnicas de sementeira e meios de cultivo.

Bibliografia Básica

JORGE, Olavo Cardoso. Microbiologia: atividades práticas. 2. ed., São Paulo: Santos, 2008.

PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R; YAMADA, Sueli Fumie. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2, 2. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed., Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar

ALTERTHUM, Flávio; TRABULSO, Luiz Rachid. **Microbiologia**. 5. ed., São Paulo: Atheneu, 2008.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, Bernardette Dora Gambossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

JAY, James M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

VERMELHO, Alane Beatriz; PEREIRA, Antonio Roberto; COELHO, Rosalie Reed Rodrigues; SOUTO-PADRÓN, Thais Cristina Baeta Soares. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: Informática

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: 2º semestre

Ementa

Compreensão do funcionamento de um computador através do entendimento dos diversos blocos que o compõem. Diferenciação e inter-relação entre hardware, sistema operacional e softwares/aplicativos. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho. Entendimento e utilização de plataformas de e-learning. Estudo de editor de textos através de suas características e formatações. Desenvolvimento de apresentações com aplicativo e técnicas apropriadas e elaboração de planilhas eletrônicas.

Bibliografia Básica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANDRADE, Maria Angela Serafim de. **PowerPoint 2010**. Senac São Paulo: São Paulo, 2011.

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2010.

TOSTES, Renato Parrela. **Desvendando o Microsoft Excel 2010**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar

ALCADE LANCHARRO, Eduardo. **Informática básica**. São Paulo: Pearsom Makron Books, 2004.

MANZANO, Andre Luiz N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7ª ed. rev. atual. ampl., São Paulo: Érica, 2007.

MANZANO, Andre Luiz N. G. **Estudo dirigido de Microsoft Office Word 2010**. São Paulo: Érica, 2010.

SILVA, Mário Gomes da. **Informática: terminologia básica: Windows XP, Word XP, Excel XP, Acess XP, Power Point XP**. 4ª ed., São Paulo: Érica, 2006.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 7ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Componente Curricular: Química de Alimentos	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas e enzimas.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras: guia de bolso . 2. ed. São Paulo: Rubio, 2013.	
Bibliografia Complementar	
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006.	
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos . 3. ed., rev. e atual, 2. reimpr. São Paulo: Varela, 1995.	
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.	
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003.	
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. rev. Sao Paulo: Blücher, 2011.	

Componente Curricular: Estatística Aplicada	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Noções básicas de estatística inferencial. Amostragem. Estimação. Testes de hipóteses. Análise de variância e análise de regressão. Análise de correlação linear simples.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Bibliografia Básica
ARA, Amilton Braio; MUSETTI, Ana Villares; SCHNEIDERMAN, Boris. Introdução a estatística . São Paulo: Blücher, 2003.
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil . 19 ed. atual., São Paulo: Saraiva, 2010.
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de estatística . 6ª ed., São Paulo: Atlas, 2009.
Bibliografia Complementar
FARIAS, Alfredo Alves de; CÊSAR, Cibele Comini; SOARES, José Francisco. Introdução à estatística . 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2003.
MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica: probabilidade e inferência . São Paulo: Pearson, 2010.
TOLEDO, Geraldo Luciano; OVALLE, Ivo Izidoro. Estatística básica . 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.
TRIOLA, Mario F. Introdução à estatística . 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.
VIEIRA, Sônia. Elementos de estatística . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.

Componente Curricular: Operações Unitárias	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Introdução aos processos tecnológicos na indústria de alimentos. Fluxograma de produção de produtos alimentícios. Operações de pré-processamento de alimentos: colheita, transporte, limpeza e armazenamento, recepção, limpeza, lavagem, secagem, classificação e seleção. Operações de separação: peneiramento, centrifugação, filtração. Operações de extração: prensagem, emprego de solvente, emprego de fluido supercrítico, adsorção, cristalização. Operações de mistura: mistura, empaste, emulsionante, homogeneização. Conservação de alimentos: equipamentos, emprego do frio, emprego do calor, emprego de radiação, emprego do controle de umidade, emprego de altas pressões.	
Bibliografia Básica	
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.	
Bibliografia Complementar	
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotechnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001. v. 4, 523 p.	
BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem . São Paulo: Hemus, 2004. 276 p.	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. 612 p.	


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Componente Curricular: Química Analítica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Técnicas de laboratório. Tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros. Volumetria de Neutralização. Volumetria de Oxi-redução. Volumetria de Complexação. Volumetria de Precipitação. Métodos ópticos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria IV, espectrometria de absorção atômica, espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia.	
Bibliografia Básica	
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química . São Paulo: Blücher, 2010.	
HIGSON, Séamus. Química Analítica . São Paulo: McGraw-Hill, 2009.	
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.	
Bibliografia Complementar	
HARRIS, Daniel C.; BORDINHAO, Jairo. Análise química quantitativa . 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.	
HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa . 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.	
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos . Barueri: Manole, 2006.	
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa . 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.	
VOGEL, Arthur Israel; GIMENO, Antônio. Química analítica qualitativa . São Paulo: Mestre Jou, 1981.	
HOLLER, F. James; HOLLER, F. James; SKOOG, Douglas A.; CROUCH, Stanley R. Princípios de análise instrumental . 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.	

3º SEMESTRE	
Componente Curricular: Conservação dos Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de conservação dos alimentos: conservação pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação, por embalagens e tecnologias emergentes.	
Bibliografia Básica	
AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p.	
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

BOBBIO, Paulo Anna; BOBBIO, Florinda Orsati. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 3º semestre

Ementa

Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e starters. Compreensão da importância e identificação das principais análises microbiologia de alimentos. Reconhecimento da legislação vigente.

Bibliografia Básica

FRANCO, Bernardette Dora Gambossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

JAY, James M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R; YAMADA, Sueli Fumie. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. v. 2, 2. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

Bibliografia Complementar

ALTERTHUM, Flávio; TRABULSO, Luiz Rachid. **Microbiologia**. 5. ed., São Paulo: Atheneu, 2008.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

SILVA, João Andrade. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

VERMELHO, Alane Beatriz; PEREIRA, Antônio Roberto; COELHO, Rosalie Reed Rodrigues; SOUTO-PADRÓN, Thais Cristina Baeta Soares. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: 3º semestre

Ementa

Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência microbiológica de santificantes químicos associados ao procedimento de higienização. Higiene alimentar e higiene ambiental. Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Bibliografia Básica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANDRADE, Nélío José de. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008.

CONTRERAS CASTILLO, Carmem J. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª ed. rev. amp., Barueri: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2ª ed. rev. amp., São Paulo: Varela, 2003.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

PETCOV, Henry et al. **Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios**. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: Ed. UFV, 2008.

VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Bromatologia	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.	
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003.	
SALINAS, Rolando D.; MURAD, Fátima. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, Florinda O. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003.	
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química . São Paulo: Blücher, 2010.	
GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012.	
SILVA, D. J.; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.	
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos . Barueri: Manole, 2006.	


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
<p>Ácidos nucleicos: estrutura, reações. Enzimas: catalise enzimática, mecanismo, controle, classificação. Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert; MOREIRA, Antonio José Magalhães da Silva; CAMPOS, João Paulo de; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica. 6ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 4ª ed., São Paulo: Artmed, 2010.</p> <p>NELSON, David L.; COX, Michael M.; LEHNINGER, Albert L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos. 3ª ed. rev. e atual, São Paulo: Varela, 1995.</p> <p>MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015</p> <p>MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotechnology de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>PRATT, Charlotte W.; CORNELLY, Kathleen; CAMPOS, João Paulo de; MOREIRA, Antonio Jos Magalhães da Silva;</p>	

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
<p>Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>FRANCO, Maria Regina Bueno (Ed.). Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.</p> <p>MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas ; v.3)</p>	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. rev. e ampl. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. 783 p.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

DEL PINO, José Claudio; KRÜGER, Verno. **Segurança no laboratório**. Porto Alegre: Centro de Ciências do Rio Grande do Sul, 1997. 130 p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa de Oliveira. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: Ed. da FURG, 2006. 266 p.

Componente Curricular: Administração	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Administração: conceitos e habilidades. Processo administrativo: planejamento, organização, comando e controle. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.	
Bibliografia Básica	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital . 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.	
Bibliografia Complementar	
HOFFMANN, Rodolfo. Administração da empresa agrícola . 7ª ed., São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1992.	
Kwasnicka, Eunice Lacava. Introdução à administração . 6ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2009.	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração . 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009.	
SANTOS, Gilberto José dos; MARION, José Carlos; SEGATTI, Sônia. Administração de custos na agropecuária . 3ª ed., São Paulo: Atlas, 2002.	
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart, JOHNSTON, Robert. Administração da produção . 3ª ed., São Paulo: Atlas, 2009.	

4º SEMESTRE	
Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Conceitos fundamentais: síntese da glândula mamária, mecanismo de produção do leite, mecanismo de liberação do leite. Composição do leite. Valor nutritivo do leite. Tipos de leite comercializados. Legislação para produção de leite, transporte, industrialização e comercialização. Microrganismos do leite. Contaminação do leite. Controle físico químico do leite. Controle microbiológico do leite. Análises de outros constituintes do leite. Mastite e seu diagnóstico no leite. Antibióticos no leite.

Bibliografia Básica

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.

TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 2ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.

LUQUET, Francois M.; REBOLLAR, Miguel Calvo; CALVO, Emilia Sevillano. **Leche y productos lacteos vaca - oveja - cabra**. Zaragoza: Acribia, v. 2, 1993.

Bibliografia Complementar

AQUARONE, Eugênio et al. **Biotechnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blücher, 2001.

FOSCHIERA, Jose Luiz. **Indústria de laticínios: análises e produção de derivados**. Porto Alegre: Suliani, 2004.

OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blücher, 2010.

PETCOV, Henry et al. **Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios**. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 4º semestre

Ementa

Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças: fatores que influem na qualidade de frutas, transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita, manuseio pós-colheita (garantia de qualidade), índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas: etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças, consequências do processamento mínimo de frutas e hortaliças, aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas. Processamento de conservas e pickles. Processamento de geleias, doces em massa, doces em pasta, doces em calda e compotas. Obtenção de fruta/doces cristalizados. Frutas e hortaliças secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces.** Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003.

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.** 2ª ed. ver. eampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005.

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário.** Lavras: Ed. UFLA, 2005.

GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. **Hortaliças minimamente processadas.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

LUENGO, Rita de Fátima Alves. **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil.** Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais e Panificação	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Subprodutos e bebidas a base de cereais. Controle de qualidade e legislação.	
Bibliografia Básica	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
BORZANI, Walter; AQUARONE, Eugênio; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida. Biotecnologia industrial. v. 4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.	
CASTRO, A. Gomes de; RODRIGUES, Isabel. A química e a reologia no processamento dos alimentos. Instituto Piaget, 2003.	
LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (Org). Tecnologia de alimentos: volume 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3. ed. , 1. reimpr. Porto Alegre: Artmed, 2008.	

Componente Curricular: Controle de Qualidade	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Qualidade: definição, benefícios. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Auditoria da qualidade. Normalização internacional e nacional. Sistemas de gestão de qualidade. Boas práticas de fabricação: definição, recentes abordagens, legislação. Procedimentos operacionais padronizados: definição e constituintes. Controle integrado de pragas: medidas preventivas e corretivas, requisitos para implementação. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: conceito, histórico, pré-requisitos, vantagens, descrição do sistema, termos empregados, sequência de implantação. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000, 14000 e 22000.

Bibliografia Básica

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. 2ª ed. atual., Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014.

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.

Bibliografia Complementar

RIBEIRO, Sandra. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Varela, 2005.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene de. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). **Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção**. São Paulo: Blücher, 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.

WAGNER, Adriano; HÖFLER, Claudio Edilberto; JUCHEM, Dionise Magna (Org.). **Gestão e negócios: estratégias, processos e ferramentas para o desenvolvimento organizacional**. Santa Rosa: IFFarroupilha, 2013.

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres. Bebidas à base de cereais: obtenção do malte. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Bebidas fermento-destiladas.	
Bibliografia Básica	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia vol.1 . São Paulo:Blücher, 2010.	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Bebidas não-alcoólicas: ciência e tecnologia vol. 2 . São Paulo:Blücher, 2010.	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção vol. 3 . São Paulo: Blücher, 2011.	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

AQUARONE, Eugênio. **Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blücher, 2001.

CRISPIM, Jack Eliseu; CONTESSI, Arnaldo Zanatta; VIEIRA, Simião Alano. **Manual da produção de aguardente de qualidade**. Guaíba: Agropecuária, 2000.

HENDERSON, J. Patrick; REX, Dellie. **Sobre vinhos**. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blücher, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 5ª ed., São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

Componente Curricular: Métodos Instrumentais	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Métodos ópticos e espectrométricos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria no infravermelho, espectrometria de absorção atômica e espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia em coluna, papel, camada delgada, gasosa e líquida de alta eficiência.	
Bibliografia Básica	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química . Sao Paulo: Blücher, 2010.	
SKOOG, Douglas A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James; CROUCH, Stanley R. Fundamentos da química analítica . 1. ed. São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, 2006.	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 1995.	
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003.	
GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012.	
HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa . 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012.	
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.	

5º SEMESTRE	
Componente Curricular: Empreendedorismo	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Intraempreendedorismo. Plano de Negócio. Noções sobre custos de produção. Sistema de custeio. Formação do preço de venda. Margem de contribuição. Ponto de equilíbrio. Indicadores de liquidez, rentabilidade e endividamento.	
Bibliografia Básica	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo corporativo: transformando ideias em negócios**. 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

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

Bibliografia Complementar

BIRLEY, Sue; MUSYKA, Daniel F. **Dominando os desafios do empreendedor**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

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

DRUCKER, Peter Ferdinand; MALFERRARI, Carlos J. **Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios**. São Paulo: Cengage Learning, 1986.

HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. **Empreendedorismo**. 7ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital**. 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 5º semestre

Ementa

Tratamento térmico, homogeneização, padronização do leite. Tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de processamento de manteiga, creme de leite. Tecnologia de produção de sobremesas lácteas. Tecnologia de doces de leite. Tecnologia de processamento de leites concentrados e desidratados. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.

Bibliografia Básica

FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. **Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos)**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFG, 2005. 112p

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.

TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 2ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, Célia Lúcia. **Produção de queijo minas padrão, prato e provolone**. Viçosa, MG: CPT, 2005. 126 p

FOSCHIERA, Jose Luiz. **Indústria de laticínios**. Porto Alegre, 2004.

MUNK, Alberto Valentin. **Produção de queijos: finos (Morbier e Saint Paulin) e mofados (Gorgonzola e Camembert)**. Viçosa, MG: CPT, 2008. 254 p.

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

PETCOV, Henry et al. **Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios**. Florianópolis: EPAGRI, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
A carne como alimento. Fundamentos da ciência da carne: estrutura da carne, constituintes básicos, conversão do músculo em carne, características organolépticas da carne, valor nutritivo da carne. Efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne. Influência do manejo ante mortem na qualidade da carne. Noções sobre abate de animais. Microbiologia da carne.	
Bibliografia Básica	
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça . Viçosa: Ed. UFV, 2009.	
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa: Ed. UFV, 2008.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos . São Paulo: Varela, 2004.	
Bibliografia Complementar	
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados . São Paulo: Varela, 2003.	
FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.	
LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.	
OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes . 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.	

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias.	
Bibliografia Básica	
AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p.	
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. rev. e ampl. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. 783 p.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

LUENGO, Rita de Fátima Alves; CALBO, Adonai Gimenez (Ed.). **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. 256 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção**. São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas; v.3)

Componente Curricular: Gestão Ambiental	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.	
Bibliografia Básica	
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.	
FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos . 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental . Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia Complementar	
DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa . 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Educação ambiental e sustentabilidade . Barueri: Manole, 2005.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável . Barueri: Manole, 2010.	
RIO GRANDE DO SUL Secretaria do Meio Ambiente. Código Estadual do Meio Ambiente . Porto Alegre: SEMA, 2000.	
STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente . Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.	

Componente Curricular: Tecnologia de Óleos e Gorduras	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Propriedades funcionais de lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. Conteúdo de gordura e ácidos graxos em alimentos. Refino de óleos e gorduras comestíveis. Processo de modificação física e química de óleos e gorduras. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação de óleos, gorduras e subprodutos.	
Bibliografia Básica	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (Org). Tecnologia de alimentos: volume 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BLOCK, Jane Mara; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.</p> <p>LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010</p>

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
A sociologia como ciência do social. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. As relações sociais. Modernidade. Sociologia da alimentação: identidade cultural e alimentação, globalização e alimentação.	
Bibliografia Básica	
FORACCHI, Marialice Mencarini; MARTINS, José de Souza. Sociologia e sociedade . Rio de Janeiro: LTC, 2008.	
MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia . São Paulo: Brasiliense, 2011.	
TOMAZI, Nelson Dacio et al. Iniciação à sociologia . 2ª ed. rev. ampl., São Paulo: Atual, 2013.	
Bibliografia Complementar	
DIMENSTEIN, Gilberto; RODRIGUES, Marta M. Assumpção; GIANANTI, Alvaro Cesar. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão . São Paulo: FTD, 2008.	
JOHNSON, Allan G. Dicionário de sociologia: guia prático da linguagem sociológica . Rio de Janeiro: J. Zahar, 1997.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Sociologia geral . 7ª ed. rev. ampl., São Paulo: Atlas, 1983.	
MEKSENAS, Paulo. Sociologia . 2ª ed. rev., São Paulo: Cortez, 1990.	
OLIVEIRA, Percio Santos de. Introdução à sociologia . São Paulo: Ática, 2010.	

6º SEMESTRE	
Componente Curricular: Segurança do Trabalho	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindustriais. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho**. 7ª ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2009.

BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.

PEPLOW, Luiz Amilton. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Base, 2010.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE ALGODÃO. **Equipamento de proteção individual**. Brasília: ABRAPA, 2009.

BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. São Paulo: Atlas, 2001.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 5ª ed., São Paulo: LTR, 2005.

OLIVEIRA, Claudio A. Dias de. **Passo a passo dos procedimentos técnicos de segurança e saúde no trabalho**. São Paulo: LTr, 2002.

MARTINS, Luiz Augusto Carvalho. **Segurança no trabalho rural**. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1999.

Componente Curricular: Tratamento de Resíduos Agroindustriais

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 6º semestre

Ementa

Conceitos iniciais (resíduo, poluição, contaminação, parâmetros e padrões de lançamento, concentração e carga poluente). Classificação de resíduos segundo a ABNT (perigosos, não inertes, inertes). Definição e classificação de resíduos agroindustriais. Resíduos urbanos (lixo e esgoto). Parâmetros de caracterização de resíduos. Tratamento de águas residuárias (aspectos quantitativos e qualitativos, níveis de tratamento: pré-tratamento, tratamento primário, tratamento secundário e tratamento terciário). Tratamento de resíduos líquidos. Tratamento de resíduos sólidos (compostagem). Tratamento de poluentes atmosféricos (gasosos – controles de odores).

Bibliografia Básica

ABNT. **NBR 10005: procedimentos para obtenção de extrato lixiviado de resíduos sólidos**. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.

FARIAS, Talden. **Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos**. 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011.

PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. **Curso de gestão ambiental**. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

HELLER, Leo; PADUA, Valter Lucio. **Abastecimento de água para consumo humano**. 2ª ed. rev. atual., Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2010.

DERISIO, Jose Carlos. **Introdução ao controle de poluição ambiental**. 4ª ed. atual., São Paulo: Oficina de Textos, 2012.

PHILLIP JUNIOR, Arlindo. **Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. Barueri: Manole, 2010.

RIO GRANDE DO SUL Secretaria do Meio Ambiente. **Código Estadual do Meio Ambiente**. Porto Alegre: SEMA, 2000.

STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. **Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente**. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Abate humanitário de animais. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.	
Bibliografia Básica	
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça . Viçosa: Ed. UFV, 2009.	
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa: Ed. UFV, 2008.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos . São Paulo: Varela, 2004.	
Bibliografia Complementar	
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados . São Paulo: Varela, 2003.	
FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.	
LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.	
OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes . 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.	

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Noções básicas de apicultura. Processamento de derivados apícolas. Formação e obtenção do ovo. Composição química do ovo de galinha e diferentes espécies. Processamento de produtos derivados do ovo.	
Bibliografia Básica	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

COTTA, Tadeu. **Galinha: produção de ovos**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2002.
COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti; OLIVEIRA, Juliana Silva. **Manual prático de criação de abelhas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2005.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fatima. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal vol.2**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar

ABREU, Ricardo Duarte; VIEIRA JUNIOR, José Ribeiro; COSTA, Maria do Carmo M. M. da. **Produção de frangos e ovos caipiras**. Brasília: SENAR, 1999.
ALBINO, Luiz Fernando Teixeira; BARRETO, Sérgio Luiz de Toledo. **Criação de codornas para produção de ovos e carne**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003.
COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. **Apicultura: manejo e produtos**. 3ª ed. rev. atual., Jaboticabal: FUNEP, 2006.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2003.
WEISE, Helmuth. **Apicultura: novos tempos**. 2ª ed., Guaíba: Agropecuária, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Pescado

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: 6º semestre

Ementa

Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionado ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.

Bibliografia Básica

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blücher, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordonez, MURAD, Fatima. **Tecnologia de alimentos: produtos de origem animal vol.2**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Glauca Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. **Biotechnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementar

GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.
LEE, Daniel O'C; WICKINS, J. F. **Cultivo de crustáceos**. Zaragoza: Acribia, 1997.
MACHADO, Cirilo E. de Mafra. **Criação prática de peixes**. 8ª ed., São Paulo: Nobel, 1994.
MENEZES, Americo. **Aquicultura na prática: peixes, camarões, ostras, mexilhões e sururus**. 4ª ed. rev. ampl. atual., São Paulo: Nobel, 2009.
VIEIRA, Regina Helena Silva Fernandes et al. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Componente Curricular: Toxicologia de Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal. Componentes tóxicos formados no processamento de alimentos. Metais pesados. Praguicidas. Contaminantes ambientais. Micotoxinas em alimentos.	
Bibliografia Básica	
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2007.	
KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.	
OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. Fundamentos de toxicologia . 3ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
Bibliografia Complementar	
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.	
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4ª ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.	
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2009.	
KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia . 12ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.	
PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras . 2ª ed., São Paulo: Rubio, 2013.	

Componente Curricular: Ética Profissional	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.	
Bibliografia Básica	
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . Petrópolis: Vozes, 2009.	
OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. Ética e sociabilidade . 4ª ed., São Paulo: Loyola, 2009.	
SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética . 33ª ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.	
Bibliografia Complementar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

APPEL, Karl-Otto, DISCHINGER, Benno. **Estudos de moral moderna**. Petrópolis: Vozes, 1993.

ARENDT, Hannah. **A condição humana**. 11ª ed. rev., Rio de Janeiro: Forense, 2010.

KANT, Immanuel. **Fundamentação da metafísica dos costumes**. Lisboa: Edições 70, 2009.

NIETZSCHE, Friedrich Wilhelm. **Genealogia da moral: uma polêmica**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

TUGENDHAT, Ernst; REIS, Robson Ramos dos; STEIN, Ernildo. **Lições sobre ética**. 8ª ed., Petrópolis: Vozes, 2010.

4.15.2. Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Legislação brasileira.
Bibliografia Básica
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.1 . Porto Alegre: Artmed, 2007.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotechnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotechnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.

Componente Curricular: Alimentos Funcionais
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Próbióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.
Bibliografia Básica
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

DUARTE, Varo. Alimentos funcionais: faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.
Bibliografia Complementar
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.
INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos. São Paulo: Roca, 2009.
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

Componente Curricular: Análise de Água
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.
Bibliografia Básica
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.
FELICIDADE, Norma; MARTINS, Rodrigo Constante ; LEME, Alessandro Andre (Org.). Uso e gestão dos recursos hídricos no Brasil: velhos e novos desafios para a cidadania. 2. ed. São Carlos: Rima, 2006.
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
Bibliografia Complementar
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.
DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 4. ed. atual. Sao Paulo: Oficina de Textos, 2012.
MANCUSO, Pedro Caetano Sanches; SANTOS, Hilton Felicio dos. Reuso de água. Barueri: Manole, 2007.
REBOUÇAS, Aldo C.; BRAGA, Benedito.; TUNDISI, José Galizia. Águas doces no Brasil: capital ecológico, uso e conservação. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2006.
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica da água. São Paulo: Varela, 2005.

Componente Curricular: Análise Sensorial Experimental
Carga Horária: 36 horas
Ementa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Criação do Painel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.
Bibliografia Básica
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010.
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.
Bibliografia Complementar
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2004.
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.

Componente Curricular: Biotecnologia de Alimentos
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.
Bibliografia Básica
PEREDA, Juan A. Ordóñez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotecnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.
Bibliografia Complementar
BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento . São Paulo: E. Blucher, 2009.
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação . São Paulo: Atheneu, 2011.
OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais . São Paulo: Atheneu, 2009.
SILVA, João Andrade. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Carga Horária: 36 horas
Ementa
Processo de desenvolvimento de produtos: importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP, modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.
Bibliografia Básica
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção . São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas ; v.3)
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308 p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.
Bibliografia Complementar
LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blücher, 2010. 402 p.
BOBBIO, Paulo Anna; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

Componente Curricular: Direito do Consumidor
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. A boa-fé objetiva no direito comum e no direito do consumidor. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços. Oferta e publicidade. Sanções.
Bibliografia Básica
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo . São Paulo: Atheneu, 2006.
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.
Bibliografia Complementar
BRASIL.; AMELIA, Ana. SENADO FEDERAL. Código civil brasileiro e legislação correlata . Brasília: [s.n.], [20--?].
BRASIL.; FRAGA, Neucimar. Congresso Nacional. Câmara dos Deputados. Coordenação de Publicações. Código



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>de defesa do consumidor (1990). Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2008.</p> <p>BRASIL.. SENADO FEDERAL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: [s.n.], 2011.</p> <p>BRASIL.. BRASIL Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO E COOPERATIVISMO. Produtos orgânicos: o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009.</p> <p>FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.</p>

Componente Curricular: Espanhol Instrumental
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.
Bibliografia Básica
DIAZ Y GARCÍA-TALAVERA, Miguel. Dicionário Santillana para estudantes espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Moderna, 2005.
DICIONÁRIO. Collins espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: M. Fontes, 2004.
MICHAELIS. Minidicionário espanhol: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 2007.
Bibliografia Complementar
COSTA, Jesus Maria Sole. Gramatica de los verbos en espanhol. Florianópolis: Ed. UFSC, 2003.
LAROUSSE gran diccionario usual de la lengua española. São Paulo: Larousse, 2006.
MARTIN, Ivan Rodrigues. Espanhol ensino médio: volume único. São Paulo: Atica, 2010.
MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.
SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.

Componente Curricular: Fruticultura
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Fruticultura: importância econômica e social. O mercado de frutas: mundial e nacional, estrutura comercial. Aspectos técnicos do comportamento das espécies quanto ao fator solo e clima. Potencialidades regionais. Tipos e instalação de pomares. Mudanças frutíferas. Época de plantio. Manejo da adubação de pomares. Propagação das plantas frutíferas: propagação sexuada, propagação assexuada. Manejo fitossanitário do pomar. Processos fisiológicos relacionados com a poda. Princípios gerais e objetivos da poda. Tipos de poda: formação, frutificação, limpeza, renovação. Dimensionamento da colheita. Cuidados na colheita, no transporte e na estocagem de frutos. Beneficiamento e frigoconservação.
Bibliografia Básica
FREIRE, Francisco das Chagas Oliveira; CARDOSO, José Emilson; VIANA, Francisco Marto Pinto. EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. Doenças de fruteiras tropicais de interesse agroindustrial. 1. impr. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p>
<p>FACHINELLO, Jose Carlos; HOFFMANN, Alexandre ; NACHTIGAL, Jair Costa (Ed.). Propagação de plantas frutíferas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.</p> <p>GOMES, Pimentel. Fruticultura brasileira. 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007.</p> <p>MANICA, Ivo. Produção, industrialização e comércio mundial de citros. Porto Alegre: Frederico Leal Manica, editor, 1995.</p> <p>SIMÃO, Salim. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998.</p> <p>SOUSA, Julio Seabra Inglês de. Poda das plantas frutíferas: o guia indispensável para o cultivo de frutas. Nova ed. rev e atual. São Paulo: Nobel, 2005.</p>

<p>Componente Curricular: Inclusão e Diversidade</p>
<p>Carga Horária: 36 horas</p>
<p>Ementa</p> <p>O cotidiano educacional, o contexto escolar, a diversidade e a escola inclusiva. Os conceitos de integração, inclusão, exclusão, diversidade, pluralidade, igualdade e diferença. Os processos de inclusão e exclusão na rede regular de ensino. Acessibilidade. Pessoas com necessidades educacionais específicas. Dificuldades de aprendizagem. Tecnologias assistivas. Legislação e políticas públicas em educação inclusiva no Brasil. Relações de gênero e diversidade sexual. Perspectivas histórico culturais e psicossociais da diversidade e das diferenças do ser humano. A população brasileira, a história e a cultura Afro-brasileira e Indígena e o resgate das contribuições nas áreas social, econômica e política.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>APPLE, Michael W. Educação e poder. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>LOURO, Guacira Lopes; FELIPE, Jane; GOELLNER, Silvana Vilodre. Corpo, gênero e sexualidade: um debate contemporâneo na educação. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.</p> <p>NUNES, Antonia Elisabeth da Silva Souza; OLIVEIRA, Elias Vieira de. Implementação das diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana na educação profissional e tecnológica. Brasília: MEC, SETEC, 2008.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BEYER, Hugo Otto. Inclusão e avaliação na escola: de alunos com necessidades educacionais especiais. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.</p> <p>JESUS, Denise Meyrelles de; BAPTISTA, Claudio Roberto. Avanços em políticas de inclusão o contexto da educação especial no Brasil e em outros países. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.</p> <p>MARTINS, Lúcia de Araújo Ramos. Inclusão: compartilhando saberes. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.</p> <p>RODRIGUES, David. Educação e diferença valores e praticas para uma educação inclusiva. Porto: Porto, 2001.</p> <p>STAINBACK, Susan; STAINBACK, William. Inclusão: um guia para educadores. Porto Alegre: Artmed, 1999.</p>
<p>Componente Curricular: Inglês Instrumental II</p>
<p>Carga Horária: 36 horas</p>
<p>Ementa</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Estudo de termos técnicos de Tecnologia em Alimentos. Tradução de abstracts relacionados à área de alimentos. Leitura e compreensão aprofundada de textos sobre Tecnologia em Alimentos.
Bibliografia Básica
MICHAELLIS. Dicionário escolar inglês: inglês-português . São Paulo: Melhoramentos, 2001.
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo I . São Paulo: Texto novo, 2004.
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo II . São Paulo: Texto novo, 2004.
Bibliografia Complementar
SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.
RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary: for advanced learners . 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.
MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students . 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da lingual inglesa: com respostas . 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: with answers . 2ª ed. New York: Cambridge University Press, 2000.

Componente Curricular: Libras
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda; Políticas Públicas e linguísticas na Educação de Surdos; Libras: aspectos gramaticais; Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.
Bibliografia Básica
BRANDÃO, Flávia. Dicionário ilustrado de libras: língua brasileira de sinais . São Paulo: Global, 2011.
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina. Novo Deit-libras Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em linguísticas e neurociências cognitivas . São Paulo: EDUSP, 2009.
QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos . Porto Alegre: Artmed, 2004.
Bibliografia Complementar
SKLIAR, Carlos. Atualidade da educação bilíngue para surdos interfaces entre pedagogia e linguística . 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.
FERNANDES, Eulalia. Surdez e bilinguismo . 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.
LOPES, Maura Corcini. Surdez & educação . 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.
SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem aspectos e implicações neorolinguísticas . São Paulo: Plexus, 2007.
SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Nuria; ARANTES, Valeria Amorim. Educação de surdos pontos e contrapontos . 2. ed. São Paulo: Summus, 2007.

Componente Curricular: Logística
Carga Horária: 36 horas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Ementa
A competitividade do transporte no agribusiness brasileiro. Expansão da fronteira agrícola e desenvolvimento do agribusiness. Particularidades das modalidades de transporte. Processamento de pedidos. Movimentação rodoviária de produtos agrícolas selecionados. Instrumentos para gerenciamento de risco no transporte. Abordagem logística. Custos de Transportes. Decisões de Transportes.
Bibliografia Básica
BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento . 2. ed.rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2009.
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
Bibliografia Complementar
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010.
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing . 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração . 6ª ed.rev.ampl. São Paulo: Atlas, 2009.
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração . 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009.

Componente Curricular: Marketing
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.
Bibliografia Básica
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary; SANTOS, Dilson Gabriel dos. Princípios de marketing: Philip Kotler, Gary Armstrong; tradução Cristina Yamagami ; revisão técnica: Dilson Gabriel dos Santos. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.
MARINO, Matheus Kfour; NEVES, Marcos Fava. A revenda competitiva no agronegócio como melhorar sua rentabilidade . São Paulo: Atlas, 2008.
Bibliografia Complementar
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing . 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
BUENO, Jorge Luiz da Rocha. Curso básico de vendas teórico e prático . Santa Cruz do Sul: Ed. Instituto Padre Reus, 2005.
CRUZIO, Helnon de Oliveira. Marketing social e ético nas cooperativas . São Paulo: FGV, 2007.
SENAC. Gerencia de marketing . Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1996.
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Administração de marketing conceitos, planejamento e aplicações a realidade brasileira . São Paulo: Atlas, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Componente Curricular: Nutrição Aplicada
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Água e eletrólitos no organismo. Aspectos anatômicos e fisiológicos do trato digestivo. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Metabolismo energético: valor calórico total (VCT), quilocalorias (kcal). Alimentos Funcionais.
Bibliografia Básica
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. (Ed.). Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo . São Paulo: Atheneu, 2006.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.
Bibliografia Complementar
ALVES, Maria Helena Xavier; MAURÍCIO, Hélio Vecchio. Educação alimentar . Rio de Janeiro: Vip, 1967.
VASCONCELOS, Maria Izabel Lamounier de; RODRIGUES, Thelma Fernandes Feltrin. Alimentando sua saúde . São Paulo: Varela, 2006.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
SÁ, Neide Gaudenci de. Nutrição e dietética . 7. ed. São Paulo: Nobel, 1990.

Componente Curricular: Projetos e Instalações Agroindustriais
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Noções de planejamento e elaboração de projetos, projetos arquitetônicos de construções e instalações, instalações e dimensionamento de máquinas e equipamentos e legislação.
Bibliografia Básica
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.
VALLE, Ezequiel Rodrigues do, et al.. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA GADO DE CORTE; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.
Bibliografia Complementar
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS; SERVIÇO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial : frutas desidratadas.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

EVANGELISTA, José Tecnologia de alimentos. 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal.** Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.

SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal.** Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.

Componente Curricular: Química Analítica Experimental
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Análises qualitativas e quantitativas em alimentos. Execução de técnicas de Volumetria de Neutralização, Volumetria de Oxi-redução, Volumetria de Complexação e Volumetria de Precipitação. Aplicação de tratamento estatístico dos dados experimentais, algarismos significativos, precisão e exatidão, erros, análise de variância e teste de comparação de médias.
Bibliografia Básica
BACCAN, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar. 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. 308 p.
HIGSON, Séamus P. J. Química Analítica. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Thomson, 2006.
Bibliografia Complementar
HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa. 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.
MORITA, Tokio; ASSUMPÇÃO, Rosely Maria Viegas. Manual de soluções, reagentes e solventes padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2009. 675p.
RIBEIRO JÚNIOR, José Ivo. Análises estatísticas no Excel: guia prático. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 249 p.
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.

Componente Curricular: Tecnologia de Balas e Chocolates
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.
Bibliografia Básica
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v. 4, 523 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
Bibliografia Complementar
LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. Sao Paulo: Blücher, 2010. 402 p.
BUSATTO, Rodrigo. Produção de melado, rapadura e açúcar mascavo. 2. ed. Brasília: LK, 2007. 84 p. (Tecnologia fácil. Agroindústria.).
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. Sao Paulo: Blücher, 2011. 184 p.
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos. 3. ed., rev. e atual, 2. reimpr. São Paulo: Varela, 1995. 238p.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

Componente Curricular: Tecnologia de Fermentações
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos.
Bibliografia Básica
FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos). 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFG, 2005.
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotechnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotechnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.
Bibliografia Complementar
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordóñez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.
PEREDA, Juan A. Ordóñez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol2. Porto Alegre: Artmed, 2007.
ROCCO, Sylvio Cesar. Embutidos, frios e defumados. Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informação, 1996.
TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; FRIES, Leadir Lucy Martins; TERRA, Nelcindo Nascimento. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Pós-Colheita e Armazenagem de Produtos Agrícolas
Carga Horária: 36 horas
Ementa
Processos fisiológicos em pós-colheita. Equipamentos e infraestrutura necessária à conservação e armazenagem de produtos agrícolas. Determinação do ponto de colheita: métodos e técnicas de amostragem, equipamentos necessários. Fatores que afetam a colheita e a pós-colheita. Colheita: tipos, técnicas, perdas. Pós-colheita: trans-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>porte, limpeza, secagem, seleção e classificação. Maturação. Embalagem. Armazenagem. Perdas. Legislação pertinente.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.</p> <p>OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces. Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003.</p> <p>CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ª ed. ver. eampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005.</p> <p>CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: Ed. UFLA, 2005.</p> <p>GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Hortaliças minimamente processadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.</p>

<p>Componente Curricular: Tópicos Avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos</p>
<p>Carga Horária: 36 horas</p>
<p>Ementa</p> <p>Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos. São Paulo: Roca, 2009.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001.</p> <p>BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>MEIRELES, M. AngelaA. ; PEREIRA, Camila Gambini (Ed.). Fundamentos de engenharia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.</p>

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

5.1. Corpo Docente

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

Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Andreia dos Santos Sachete	Licenciatura em Letras	Aperfeiçoamento em Formação Continuada para Professores/UFC Especialização em Educação Especial com Ênfase em Inclusão/UCB-RJ Mestrado em Letras/ UniRITTER
2	Darlon Alves de Almeida	Bacharelado em Informática e em Administração de Empresas	Aperfeiçoamento em Administração Pública/ENAP-DF Especialização em Marketing e Recursos Humanos/URCAMP Especialização em Engenharia de Produção/URCAMP Mestrado em Engenharia de Produção/UFSM
3	Diego Fernandes Dias Severo	Licenciatura em Ciências Sociais	Mestre em Sociais/UFSM
4	Diogo Maus	Bacharelado em Química de Alimentos	Mestrado em Tecnologia de Alimentos/UNICAMP Doutorado em Tecnologia de Alimentos/UNICAMP
5	Edison Gonzague Brito da Silva	Licenciatura Plena em Filosofia	Mestrado em Filosofia/PUCRS
6	Fábio Vieira da Silva Júnior	Licenciatura em Química	Doutorado em Química Mestrado em Química/UFSM
7	Lauren Moraes da Silva	Bacharelado em Engenharia Civil	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho/CEFET-PR Mestrado em Engenharia Civil/UFSM
8	Luana Haselein Maurer	Farmácia e Tecnologia em Alimentos, Formação Pedagógica	Especialização em Ciência dos Alimentos/UFPel Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/UFSM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

9	Luiza Siede Kuck	Química de Alimentos, Formação Pedagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS
10	Marcelo Pedroso da Roza	Licenciatura Plena e Bacharelado em Matemática, Sistemas de Informação	Mestrado em Ciência da Computação/PUCRS Doutorado em Educação/UFSM
11	Marcos Vieira da Silva	Tecnologia em Alimentos, Formação Pedagógica	Especialização em Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças/UFLA Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos/UTFPR Mestrado em Ciência de Alimentos/UEM Doutorado em Ciência de Alimentos/UEM
12	Mariana Ferrari Bach	Licenciatura em Química, Bacharelado em Química Industrial	Mestrado em Química/UFRGS Doutorado em Química/UFRGS
13	Mauricio Ramos Lutz	Licenciatura Plena em Matemática	Especialização em Estatística e Modelagem Quantitativa/UFSM Especialização em Matemática, Mídias Digitais e Didática: Tripé na Formação do Professor de Matemática/UFRGS Mestrado profissional em Ensino de Matemática/UFRGS Doutorado em Ensino de Ciências e Matemática/ Universidade Franciscana
14	Narielen Moreira de Moraes	Bacharelado em Agronomia	Especialização em Docência na Educação Profissional Tecnológica /IFFAR Mestrado em Agronomia/UFSM
15	Nathalia Rodrigues Catto Predebon	Licenciatura em Letras - Inglês e Literatura Inglesa	Mestrado em Letras/UFSM Doutorado em Letras/UFSM
16	Patrícia Perlin	Licenciatura Plena em Matemática	Especialização em Educação Matemática/UFSM Mestrado em Educação/UFSM Doutorado em Educação/UFSM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

17	Paulo Duran dos Santos Molina	Bacharelado em Medicina Veterinária	Aperfeiçoamento em Homeopatia/UFV Especialização em Toxicologia Animal/PUC-RS Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal/UFRGS Mestrado em Ciências Veterinárias/ UFRGS
----	----------------------------------	--	--

5.2. Atribuições do Coordenador

O Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições a assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

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

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de curso superior segue regulamentação do IF Farroupilha que norteiam o trabalho dessa coordenação.

5.3. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é o órgão consultivo responsável por: acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a integração entre os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso; garantir à formação profissional adequada estudantes, prevista no perfil do egresso; responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso. Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias. Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes as atividades acadêmicas.

O Colegiado de Curso, com base na Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, é constituído por:

I. Coordenador(a) do Curso, como membro nato;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

II.50% dos docentes que ministram disciplinas do Curso;

III. Um representante discente, eleito por seus pares;

IV. Um representante dos Técnico-Administrativos em Educação, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

O Colegiado de Curso está regulamentado por meio de Instrução Normativa elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

5.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante – NDE - é um órgão consultivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha.

Cada curso de Graduação – Bacharelado, Licenciatura e Superior de Tecnologia - oferecido pelo Instituto Federal Farroupilha deverá constituir o Núcleo Docente Estruturante.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;

V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso - PPC, zelando pela sua integral execução;

VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII - participar da realização da autoavaliação da instituição, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas;

VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES - estabelecendo metas para melhorias.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – campus Alegrete será constituído por:

I – no mínimo cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que será membro nato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

II – um(a) Pedagogo(a) indicado(a) pelo Núcleo Pedagógico Integrado do campus.

Os membros, exceto o(a) coordenador(a) do curso, serão escolhidos por seus pares e nomeados através de Portaria ou Ordem de Serviço pelo Diretor Geral de cada campus, devendo atender aos seguintes critérios:

a) ser docente do quadro efetivo do Instituto Federal Farroupilha, com regime de trabalho de 40h, preferencialmente com regime de Dedicção Exclusiva;

b) 60% dos docentes do NDE devem possuir titulação acadêmica em nível de Pós-Graduação Stricto Sensu;

c) possuir graduação na área do curso, preferencialmente;

d) possuir experiência profissional na área, preferencialmente.

O Núcleo Docente Estruturante está regulamentado por meio de Instrução Normativa elaborada e aprovada pela Pró-reitora de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Nº	Nome	Cargo	Formação
1	AIRES DA SILVA DORNELLES	Técnico em Agropecuária	Graduação em Agronomia
2	ALEXANDRE MACHADO DE MACHADO	Assistente em Administração	Graduação em Direito
3	ALICE REGINA OLIVEIRA ROCHA	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Ambiental
4	ANA GABRIELA BARBOZA VAZ	Jornalista	Graduação em Jornalismo
5	ANA PAULA DA SILVEIRA RIBEIRO	Pedagoga / Área	Graduação em Pedagogia
6	ANDERSON TRINDADE FLORES	Psicólogo	Graduação em Psicologia
7	ANTONIO CARLOS ALVES FERRAZ	Pedreiro	Ensino fundamental incompleto
8	ANTÔNIO RENATO SOUZA MACHADO	Assistente em Administração	Graduação em Administração
9	ANTONIO ROBERTO SOUZA MACHADO	Vigilante	Ensino fundamental incompleto
10	ARACI DA COSTA MACHADO	Vigilante	Ensino Médio Incompleto
11	BRAULIO MARQUES DE SOUZA	Técnico de Tecnologia da Informação	Graduação em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
12	CATIA SIMONE ORIBES MARCK	Telefonista	Técnica em Contabilidade e Graduação em Gestão de Pessoas
13	CLEUSA CARDOSO FAGUNDES	Cozinheira	Ensino Fundamental



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

14	CLÓVIS ADALBERTO DOS SANTOS SILVA	Operador Maq. Lavanderia	Ensino Médio
15	DAIANA MARQUES SOBROSA	Técnico em Assuntos Educacionais	Graduação em Letras
16	DAIANE FRANCESCA SENHOR	Técnico em Laboratório / Área	Graduação em Ciências Biológicas
17	DANIEL FRANCISCO DA ROSA MORAIS	Técnico em Agropecuária	Graduação em Pedagogia
18	DARLA SILVEIRA VOLCAN MAIA	Técnico em Alimentos e laticínios	Graduação em Química de Alimentos
19	DENISE MARGARETH BORGES ANCINI	Médica	Graduação em Medicina
20	DIONARA DORNELES LOPES	Administrador	Graduação em Administração
21	ECLAIR DA COSTA DUARTE	Assistente Social	Graduação em Serviço Social
22	ELIANE APARECIDA PIZZATO COLPO	Assistente em Administração	Graduação em Processos Gerenciais
23	ELIANE ANDREIA ANDRESKI	Auxiliar de Biblioteca	Graduação em Direito
24	ELIAS BERENS CALDAS	Assistente em Administração	Graduação em Desenho e Plástica
25	ELTON PILAR MEDEIROS	Técnico em Laboratório	Graduação em Tecnologia em Irrigação e Drenagem
26	EVA SUELEN MELO VALAU	Técnico em Enfermagem	Graduação em Produção de Grãos
27	FABIANA DA SILVA CABREIRA	Odontóloga	Graduação em Odontologia
28	FILIPE COPETTI	Bibliotecário	Graduação em Biblioteconomia
29	FERNANDA MURUSSI DOMINGUES	Odontóloga	Graduação em Odontologia
30	FRANCISCO SILVA DE LIMA	Técnico em Agropecuária	Técnico Agropecuária
31	GISELA FARACO DE FREITAS	Nutricionista	Graduação Nutrição
32	GLAUCIA ROZANE JAQUES DA ROSA	Auxilia de Enfermagem	Graduação Tecnologia de Alimentos
33	GRACIELE PROTTI DA SILVA	Auxiliar de Administração	Graduação Pedagogia
34	GUILHERME ROZO	Assistente em Administração	Graduação em gestão publica
35	HELEN DINAIR CHAGAS RODRIGUES	Assistente em Administração	Graduação em Pedagogia
36	HELENO CARMO BORGES CABRAL	Analista Tecnologia da Informação	Graduação Informática
37	IONE TEREZINHA GARCIA CORREA	Assistente em Administração	Graduação Administração
38	IVETE RAMOS NETTO	Auxiliar em Administração	Ensino Médio
39	JACINTO PRATES DA COSTA	Jardineiro	Ensino Fundamental Incompleto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

40	JOAO BATISTA PRUNES PEREIRA	Cozinheiro	Ensino Fundamental
41	JOAO BATISTA RODRIGUES LOPES	Técnico em Contabilidade	Graduação em Ciências Contábeis e Administração
42	JOCELINO FERRAZ FONTOURA	Técnico em Agropecuária	Graduação em Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria
43	JOSÉ SIQUEIRA BENITES	Técnico em Agropecuária	Graduação em Engenharia Agrônômica
44	KATIANE ROSSI HASELEIN KNOLL	Administrador	Graduação Administração
45	KELI FABIANA KEFFER LOPES	Assistente de Alunos	Graduação Geografia
46	LARA MENDONÇA DE ALMEIDA	Assistente de Alunos	Ensino Médio
47	LEANDRO TASSINARI DOS SANTOS	Operador de Máquinas Agrícolas	Ensino Médio
48	LEILA ACOSTA PINHO	Pedagoga/Área	Graduação Pedagogia
49	LIZIANE DA SILVA DE VARGAS	Nutricionista	Graduação Nutrição
50	LISIANE DA LUZ DIAS	Psicólogo	Graduação Psicologia
51	LUDMYLA DE OLIVEIRA ALMEIDA	Assistente em Administração	Graduação Engenharia Agrícola
52	LUCIANO BORGES DE CASTRO	Auxiliar em Administração	Graduação em Administração
53	LUIZ CARLOS TRINDADE DOS SANTOS	Marceneiro	Graduado em Gestão de Pessoas
54	LURDES ELENA SOARES MAZUI	Assistente em Administração	Graduação em Economia
55	MARCELE DE BARROS DA SILVA	Técnico em Assuntos Educacionais	Graduação em Pedagogia
56	MARCIÉLE PEUCKERT LUCHER	Arquivista	Graduação em Arquivologia
57	MARCIO JESUS FERREIRA SONEGO	Auxiliar de Biblioteca	Graduação História
58	MARIA LAURA LACAVA LORDELLO	Técnico em laboratório/área	Graduação em Biologia e Química
59	MARIELE DA SILVA VIEIRA	Tradutor e Interprete de Línguas	Graduação em Letras - Inglês
60	MARIELE BRUM BEMPCH	Assistente em Administração	Técnico em Informática
61	MARJANA ELOISA HENZEL	Assistente de Alunos	Graduação em Administração e Comércio Internacional
62	NÁDIA BEATRIZ CASANI BELINAZO	Pedagogo	Graduação Pedagogia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

63	NADIR FERNANDO SILVA DA SILVA	Cozinheiro	Ensino Médio
64	PATRIC LINCOLN RAMIRES IZOLAN	Técnico de Tecnologia da Informação	Graduação Análise e Desenvolvimento de Sistemas
65	PATRICIO SILVEIRA MACHADO	Contador	Graduação Administração e Graduação em Ciências Contábeis
66	PAULA TEREZINHA OLIVEIRA DA SILVA	Técnico de Tecnologia da Informação	Graduação em Administração e Graduação em Direito
67	PAULO RICARDO MARQUES LARA	Armazenista	Ensino Fundamental Incompleto
68	RAFAELA RIBEIRO JARDIM	Técnico de Tecnologia da Informação	Graduação em Sistemas de Informação
69	RENATO XAVIER FARIA	Veterinário	Graduação em Medicina Veterinária
70	RHENAN FERRAZ DE JESUS	Assistente de Alunos	Graduação em Educação Física
71	RONIMAR ROSSO GOMES	Operador de Maquinas Agrícolas	Graduação em Administração
72	ROSANGELA BITENCOURT MARIOTTO	Pedagogo – Área	Graduação em Pedagogia
73	ROSENARA FLORES KELLER	Assistente em Administração	Graduação em Pedagogia
74	SANDRO ALEX BRESSAN DA CRUZ	Assistente em Administração	Técnico em Informática
75	SILMAR FREITAS DE CASTRO	Contador	Graduação em Ciências Contábeis
76	SIMARA MEDEIROS FLORES PERIN	Bibliotecária	Graduação Biblioteconomia
77	THALES FAGUNDES MACHADO	Assistente em Administração	Graduação em Licenciatura em Química
78	THAIS CRISTINA DA SILVA SOUSA	Engenheira Agrônoma	Graduação em Agronomia
79	THIAGO ASSUNÇÃO DE ALMEIDA	Técnico em Agropecuária	Graduação em Curso Sup. De Tecnologia de Irrigação e Drenagem
80	VALERIA FAGUNDES RODRIGUES	Técnica em Assuntos Educacionais	Graduação em Ciências Econômicas
81	VIVIANE BILHALBA CRUZ	Assistente de Alunos	Graduação em Pedagogia
82	WAGNER DAMBROS FERNANDES	Engenheiro – Área	Graduação Engenharia Civil e Matemática

5.6. Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

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

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

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

A Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional, através da Coordenação de Gestão de Pessoas é responsável por articular e desenvolver políticas de capacitação de servidores.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus Alegrete* oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

A Biblioteca Tasso D. Siqueira do campus Alegrete tem como missão participar no processo de disseminação da informação e do conhecimento de forma articulada com todo o Instituto Federal Farroupilha em especial para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A biblioteca atualmente possui uma área de 235,40 m², com 113,91 m² reservados ao acervo físico, o restante está dividido entre as áreas administrativas, de atendimento, sala de estudos e sala de informática. A sala de estudos tem espaço para aproximadamente 50 usuários e a sala de informática conta com 12 computadores para uso dos alunos e usuários externos. Toda a biblioteca está coberta por acesso à rede sem fio do campus, com *login* efetuado por usuário e senha para alunos, servidores e visitantes. O acervo atualmente é composto de 5483 títulos e 19065 exemplares, nos mais variados formatos: em braile, CDs e DVDs, periódicos e livros.

A consulta ao acervo pode ser efetuada na biblioteca com a mediação da equipe responsável pelo atendimento ou ainda diretamente pelo catálogo online de acesso público. O software de administração da biblioteca é o *Pergamum*, que possibilita a integração de toda a rede de bibliotecas do Instituto Federal Farroupilha, acesso dos usuários para serviços de renovação, reserva, consulta ao catálogo, sugestões de aquisição, consulta ao histórico de empréstimos,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

bem como os mais diversos relatórios que ficam à disposição dos bibliotecários, direção de ensino e coordenadores de curso.

A equipe da biblioteca conta com 2 bibliotecários, 2 auxiliares de biblioteca, uma funcionária terceirizada, uma auxiliar administrativa e também um estagiário, todos capacitados em diferentes níveis para atender às demandas da comunidade acadêmica e oferecer serviços relacionados ao uso das dependências da biblioteca, do catálogo online, questões administrativas da biblioteca, normalização de trabalhos acadêmicos e demandas gerais relativas ao ensino dentro da competência da biblioteca.

A regulamentação do funcionamento da biblioteca e a política de desenvolvimento do acervo estão dispostas de acordo com as resoluções 031/2014 e 032/2014 aprovadas pelo Conselho Superior do IFFar, onde estão previstas as regras de atualização do acervo, circulação de materiais, uso do espaço físico e os direitos e deveres dos usuários.

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.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço físico geral	
Descrição	Quantidade
Salas de aula com média de 40 carteiras, ar condicionado e projetor de multimídia instalados.	05
Auditório com a disponibilidade de 160 lugares, com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	01
Mini-auditório com a disponibilidade de 92 lugares com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	01
Biblioteca.	01
Banheiros e vestiários com 2 sanitários e 1 boxes com duchas cada (masculino e feminino).	05
Ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais.	02
Banheiros com 4 sanitários e 2 boxes com ducha cada (masculino e feminino).	01

Laboratórios	
Descrição	Quant.
Laboratório de Informática: possui capacidade para 30 alunos, possui trinta microcomputadores, dois ar condicionados, um quadro branco e um Datashow, um ventilador de teto, um kit multimídia.	02



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>Laboratório de Química Geral, Química Analítica e Química Inorgânica: Tem capacidade para 32 alunos, distribuídos em duas bancadas grandes de trabalho, cada uma equipada com pias de lavagens em suas pontas e bancada lateral de apoio para equipamentos equipada com pia também; possui ar condicionado (1), capela de exaustão de gases (1), destilador de água (1) com barrilete, deionizador de água (1), conjunto lavador de pipetas (1), estufa de esterilização e secagem de materiais (1), calorímetro (1), medidor de cloro, flúor e ferro (1), chapas de aquecimento com agitação (3), chapa de aquecimento (1), banho-Maria (1) e banho-maria com agitação (1), dessecadores (5), bomba de vácuo (1). Nas bancadas de trabalho há saídas de gás equipadas com bicos de Bunsen (8). A sala conta com um (1) Chuveiro lavador de olhos, jalecos (30), vidrarias específicas, luvas de diferentes materiais para as práticas, quadro branco, dois armários para vidrarias e 30 bancos de madeira.</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Físico-Química, Bioquímica e Química Orgânica: esse espaço tem capacidade para 16 alunos. Conta com bancadas de trabalho em "U", com pias nas pontas (2), bancadas laterais para equipamentos (1) e bancada de lavagem com pias profundas (2) e área de pesagem. Estão disponíveis no local: pHmetros de bancada (9), espectrofotômetro (1), forno mufla (1), centrífuga de bancada (2), banhos de ultrassom (2), banho ultratermostático (1), destilador de água (1) com barrilete (1), deionizador de água (1), balanças analíticas (3), agitador magnético (1), câmara escura, condutivímetro (1), contador manual de células, estufas de secagem e esterilização (2), fotômetro de chamas com compressor (1), refrigerador duplex (2), buretas digitais (6), evaporador rotativo à vácuo, agitadores tipo Vórtex (6), vidrarias específicas, aparelho de ar-condicionado (2), estantes de aço para armazenamento de vidrarias (2) e gaveteiro (1). A sala conta com chuveiro lavador de olhos (1), luvas de diferentes materiais para as práticas.</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Biologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, um destilador de água, três ventiladores de teto, trinta e cinco bancos, um quadro verde, um refrigerador duplex, uma estufa de esterilização/secagem, uma balança semi -analítica, um chuveiro lavador de olhos, 2 mesas com equipadas com bico de Bunsen.</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Microbiologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, trinta e dois microscópios, duas estufas bacteriológica, um destilador de água, um forno micro -ondas, cinco câmaras de fluxo laminar, trinta e cinco bancos, um armário de madeira, duas autoclaves, uma centrífuga, um banho maria com agitação e isolamento térmica, uma BOD, uma estufa de esterilização/secagem, cinco estereomicroscópios zoom binocular, um espectrofotômetro, um agitador magnético, uma bureta digital, uma balança analítica, um chuveiro lavador de olhos, três chapas de aquecimentos, um agitador tipo vortex, um homogeneizador tipo stomach, um pHmetro</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Bromatologia: Com capacidade para 25 alunos, está subdividido em 3 espaços: uma área de trabalho, com bancada grande central equipada com saídas de gás com bicos de Bunsen (8) e bancadas laterais para equipamentos (2) e pias (2); uma área quente, com equipamentos geradores de calor, e uma área de pesagem. Aparelhos de ar condicionado (3), exaustor de parede (1), Balanças Analíticas (2), balanças de precisão (2), dessecadores (3), espectrofotômetro (1), pHmetros de bancada (3), estufas de esterilização e secagem (2), autoclaves (2), destilador de água (1) com barrilete, Chuveiro lavador de olhos (1), Capela de exaustão de gases (1), forno mufla (2), agitadores magnéticos com aquecimento (2), analisador de leite (1), bloco digestor (2), refratômetro analógico de bancada (2), determinador de açúcares redutores e acidez (1), chapa aquecedora (1), conjunto para destilação de nitrogênio (2), crioscópio (1), centrífuga para leite (1), macromoinhos (5), conjunto extrator de gorduras e lipídios (2), sistema de filtração para fibras (1), digestor de fibra (1), refrigerador duplex (1), freezer vertical (1), buretas digitais (3), agitadores tipo vórtex (3), armários (2), bancos estofados (15).</p>	<p>01</p>
<p>Casa de gases externa para armazenamento dos cilindros de gases que abastecem os laboratórios.</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Pesquisa Química - Espaço reservado para atividades de estudos e pesquisa. Conta com capela de exaustão de gases (1), vidrarias, pia (1), estantes de aço (2), armários (2), cadeiras estofadas (2), mesa (1), ventiladores de teto (3), ar-condicionado (1), quadro branco (1).</p>	<p>01</p>
<p>Almoxarifado de Reagentes Químicos: área de acesso restrito à técnica e docentes do curso. Conta com 21 estantes metálicas para organização dos reagentes químicos, aparelho de ar-condicionado (1) e exaustores de parede (2).</p>	<p>01</p>
<p>Laboratório de Análise Sensorial: com capacidade para 30 alunos, contendo um refrigerador, um freezer vertical, um micro -ondas, um forno elétrico, uma centrífuga de alimentos, um microprocessador de alimentos, um pH metro portátil, uma balança semi -analítica, um texturômetro digital, um computador, uma mesa de reuniões contendo 8 cadeiras, uma mesa de reuniões contendo 4 cadeiras, um gabinete contendo um armário, três cadeiras e uma mesa, uma bancada de análise sensorial contendo armários, pias, 35 bancos.</p>	<p>01</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

<p>Agroindústria de Laticínios: com área de 488 m², possui três desnatadeiras, uma câmara fria, fogões industriais, balanças eletrônicas, prensa pneumática para fabricação de queijos, mesas de inox, pistola para teste de alizarol, geladeira industrial, miniusina de pasteurização, tacho basculante, fatiador de queijo, tanque para coagulação de queijo, bomba centrífuga para iogurte, iogurteira elétrica, tacho para filar massa de mussarela, dosadora de produtos viscosos em aço inox semi - automática, centrífuga para leite, batedeira de manteiga para 50 kg de massa, máquina seladora à vácuo automática, prateleiras em fibra de vidro para estocagem de alimentos, extrator de suco, despoldadeira em dois estágios, carro tipo caçamba para transporte de alimentos.</p>	01
<p>Agroindústria de Carnes: sangradouro de alumínio metálico, picador de carne com motor elétrico, ensacador de linguiça, serras elétricas, prensa manual para torresmo, moto esmeril, talha com capacidade mínima de 600 kg, chamuscador de porco com funcionamento a gás, misturador de carne com bacia em aço inox, freezer horizontal com tuas tampas, mesas para depilação de suínos, atordoador elétrico para suínos, esterilizador elétrico em aço inox para facas, depenadeira automática para frangos, tachos de escaldo de frangos em aço inox, monobloco frigorífico, box de atordoamento, mesa inoxidável.</p>	01
<p>Agroindústria de Panificação: batedeira Arno planetária, forno elétrico, amassadeira comercial com capacidade de 40 kg, cilindro com motor 2 HP, modeladora de pão de 50 a 500 gramas com 2 cilindros e da marca HIPO, divisória de massa manual da marca HIPO, exaustor 40 cv monofásico, armário para crescimento de pão com 36 formas, balança para dois pratos com capacidade de 15 kg da marca Cauduro, fogareiro de alta pressão com tacho esmaltado, batedeira industrial para 4 litros, máquina exaustora com acessórios para 7 tipos de massas, batedeira industrial para mesa com tacho de alumínio, refrigerador com capacidade de 390 litros.</p>	01
<p>Casa do mel: espaço para beneficiamento de derivados apícolas, possui: instrumentos para desoperculação; mesa desoperculadora; centrífuga elétrica; decantadores.</p>	01

6.3. Áreas de esporte e convivência

Descrição	Qtde
Ginásio de Esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação.	01
Área de convivência.	01
Lancheria terceirizada, que também serve refeições.	01

6.4. Áreas de atendimento ao discente

Descrição	Qtde.
Sala de coordenação: possui um (1) ar condicionado, quatro (4) microcomputador, um (1) notebook, uma (1) impressora multifuncional, dois (2) data show, quatro (4) escrivaninhas, dois (2) armários, um (1) frigobar e quatro (4) cadeiras	01
Gabinetes para professores: cada professor possui um microcomputador de bancada e/ou um notebook/netbook, uma mesa com gavetas, cadeira estofada e armário com chave, exclusivos para seu uso.	05
Centro de saúde com atendimento médico/odontológico/psicológico com sala de Procedimentos/Sala de Enfermagem/Sala de Recepção/Sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais.	01
Refeitório com capacidade de atendimento de 300 alunos por vez, com ar condicionado.	01
Direção de ensino com sala de recepção, sala de assessoria pedagógica e sala para a direção e coordenação de ensino.	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Sala do setor de estágios para atendimento aos discentes	01
Sala para Assistência Social.	01
Sala para Assistência aos Alunos.	01
Sala para os Registros Acadêmicos	01

6.5. Áreas de apoio

Descrição	Qtde
Unidade de Ensino e Produção (UEP) Zootecnia I – Avicultura/Apicultura/Piscicultura1	01
UEP Zootecnia II – Ovinocultura/Suinocultura	01
UEP Zootecnia III – Bovinocultura de Corte/Leite	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>

_____. Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm

_____. Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Regulamenta a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/Decreto/D7824.htm

_____. LDB. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

_____. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm

BRASIL. Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/

_____. Ministério da Educação. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância.

_____. Ministério da Educação. Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com_content&

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Concepção e Diretrizes – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia. Brasília: PDE/SETEC, 2008. Disponível em:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6691-if-concepcaoediretrizes&category_slug=setembro-2010-pdf&Itemid=30192

_____. Portaria Normativa MEC nº 40, de 12 de dezembro de 2007. Republicada em fevereiro de 2012. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Disponível em: <http://meclegis.mec.gov.br/documento/view/id/17>

_____. Portaria Normativa MEC nº 18, de 11 de outubro de 2012. Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Disponível em: <http://200.17.98.44/naps/wp-content/uploads/2013/06/5753091305116-Portaria-Normativa-N%C2%BA-18-de-11-de-outubro-de-2012.pdf>

Brasília: MEC, 2012. 33p

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Instrução Normativa nº 01/2014/PROEN. Estabelece os procedimentos para a elaboração, ajuste curricular e submissão de Projeto Pedagógico de Curso para análise técnica da Pró-Reitoria de Ensino e posterior submissão às demais instâncias do IF Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201481511242791normativa_01_2014.pdf

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Instrução Normativa nº 03/2010/PRENSINO. Esclarecimentos sobre o Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20126610421109instrucao_normativa_n%C2%B0_03.2010_pre_nsino_esclarecimentos_sobre_o_regulamento_do_rendimento_escolar.pdf

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN, de 18 de julho de 2014. Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20146221622502882014_julho_instrucao_normativa_proen_n%C2%BA_04_2014_nde_-_nucleo_docente_estruturante.pdf

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, de 18 de julho de 2014.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA****Câmpus Alegrete**RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Colegiado dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:
http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201471391551802014_julho_instrucao_normativa_proen__05_2014_-_colegiado_de_curso_de_graduacao.pdf

_____.Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução Conselho Superior nº 48, de 8 de outubro de 2010. Aprova o Regulamento dos Estágios Curriculares Supervisionados para os Cursos do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em:

http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20138249503631regulamento_estagios_iffarroupilha_versao_fnal_10_11_2010_atualizado_2013.pdf

_____.Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução Conselho Superior nº 12, de 30 de março de 2012. Aprova a Política Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:
http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201252285014605politica_de_assistencis_estudantil_do_if_farroupilha.pdf

_____.Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução Conselho Superior nº 073, de 12 de setembro de 2013. Aprovar o Regulamento da Comissão Própria de Avaliação – CPA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS. Disponível em:
http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201381315221192resolucao_n%C2%BA_073_2013.pdf

_____.Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução Conselho Superior nº 12, de 28 de maio de 2014. Dispões sobre as normas e procedimentos para a Mobilidade Acadêmica, nacional e internacional, no âmbito do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em:
http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411145134resolucao_n%C2%BA_012_2014_-_mobilidade_academica_do_instituto_federal_farroupilha.pdf

_____.Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução nº 13, de 28 de maio de 2014. Define Diretrizes Institucionais Gerais e Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências. Disponível



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

em:http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411834306resolucao_n%C2%BA_013_2014_-_defne_diretrizes_institucionais_gerais_e_diretrizes_curriculares_institucionais.pdf

Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Plano de desenvolvimento Institucional (PDI) 2014 - 2018. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2014816145120955pdi_2014_2018.pdf

8. ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art. 1º - O Estágio Curricular é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei nº 11.788/08.

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Art. 3º - A realização do estágio curricular supervisionado tem como objetivos:

I- oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;

II- ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;

III- propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;

IV- facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;

V- incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;

VI- promover a integração da instituição com a comunidade;

VII- proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;

VIII- incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;

IX- proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

X- ser instrumento potencializador de atividades de iniciação científica, de pesquisa, de ensino e de extensão.

CAPÍTULO II

DAS INSTITUIÇÕES CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 4º – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos deve ser realizado em:

I- Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;

II– Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios e ambiental, com atuação nacional ou internacional;

III– Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

§ 1º - Cabe ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha, por meio da Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenação de Curso, prever e organizar os meios necessários à obtenção e ao desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado.

§ 2º – A escolha da Parte Concedente e da área de interesse de realização de estágio será de responsabilidade do educando, desde que as atividades a serem desenvolvidas no estágio tenham relação com o curso.

§ 3º – Para iniciar as atividades de estágio é obrigatória a retirada da documentação específica (anexos I, II, IV, V, VII), pelo estudante, na Diretoria/Coordenação de Extensão.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO, CARGA HORÁRIA E PERÍODO DE REALIZAÇÃO

Art. 5º - O estágio curricular supervisionado no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá duração de 200 horas e deverá ser realizado após o aluno ter obtido aprovação em 75% da carga horária mínima prevista pelo curso, o que é equivalente a 1620 horas dos componentes curriculares obrigatórios.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Art. 6º - A coordenação do curso apresentará aos alunos, através de seminários, as orientações para a realização do estágio.

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

Art. 7º - Ciente dos direitos e deveres que terá, junto à Parte Concedente, o estagiário deverá demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades e, paralelamente:

I- cumprir as exigências propostas na concessão do Estágio e contidas no Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado;

II- respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

III- cumprir o horário estabelecido;

IV- não divulgar informações confidenciais recebidas ou observadas no decorrer das atividades, pertinente ao ambiente organizacional que realiza o estágio;

V- participar ativamente dos trabalhos, executando suas tarefas da melhor maneira possível, dentro do prazo previsto;

VI- ser cordial com chefes, colegas e público em geral;

VII- responder pelos danos pessoais e/ou materiais que venha a causar por negligência, imprudência ou imperícia;

VIII- zelar pelos equipamentos e bens em geral da instituição;

IX- observar as normas de segurança e higiene no trabalho;

X- entregar, sempre que solicitados, os relatórios internos da instituição;

XI- enviar, em tempo hábil, os documentos solicitados.

CAPÍTULO V



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 8º - O Instituto Federal Farroupilha, em sua estrutura organizacional, contará com a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a qual compete:

I- realizar reuniões com os Coordenadores de Curso e representantes pedagógicos para atualização das orientações gerais sobre estágio;

II- auxiliar os Coordenadores de Curso na orientação dos alunos sobre o funcionamento do estágio;

III- identificar e cadastrar as oportunidades de Estágio junto às pessoas jurídicas de direito privado ou público e pessoas físicas, em casos específicos;

IV- auxiliar os alunos na identificação de oportunidades de Estágio;

V- divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;

VI- providenciar os formulários necessários para as condições do Estágio, mencionados nesta regulamentação, bem como os demais documentos necessários para a efetivação do estágio;

VII- protocolar o recebimento do Plano de Atividades de Estágio e encaminhar para o Professor Orientador para avaliação;

VIII- registrar a solicitação de Professor Orientador, enviada pelo Coordenador de Curso;

IX- receber os relatórios de Estágios e, com os Coordenadores responsáveis, organizar o calendário das Defesas de Estágios;

X- encaminhar, à Banca Examinadora, os Relatórios de Estágio, com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência, considerando a data definida para a respectiva defesa;

XI- encaminhar para o Setor de Registros Escolares os resultados finais, para arquivamento e registro nos históricos e documentos escolares necessários;

XII- em consonância com as Coordenações responsáveis, emitir parecer em todas as situações referentes ao Estágio.

Art. 9º - O Estagiário terá as seguintes atribuições junto à Entidade Educacional:

I- encaminhar à Coordenação de Curso a solicitação de Professor Orientador;

II- efetuar matrícula de estágio, no Setor de Registros Escolares;

III- retirar documentação de Estágio na Diretoria/Coordenação de Extensão;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

IV- entregar Carta de Apresentação da Entidade Educacional à Parte Concedente, quando encaminhado para estágio;

V- elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado (Anexo V), sob orientação do Supervisor de Estágios da Parte Concedente e do Professor Orientador;

VI- fornecer documentação solicitada pela Diretoria/Coordenação de Extensão, digitada e impressa e em modelo fornecido quando for o caso;

VII- solicitar Apólice de Seguro contra acidentes pessoais;

VIII- prestar informações e esclarecimentos, julgados necessários pelo supervisor do Estágio da Parte Concedente;

IX- demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades de Estágio na Parte Concedente;

X- participar de todas as atividades propostas pelas Coordenações responsáveis, pelo Professor Orientador e pelo Supervisor de Estágio;

XI- elaborar o Relatório de Estágio, conforme normas estipuladas pelo Instituto Federal Farroupilha (Anexo III) e entregá-lo na Diretoria/Coordenação de Extensão, 30 (trinta) dias antes da data de defesa, sob pena de somente defender no período de defesas seguinte;

XII- participar, em caráter obrigatório, das reuniões de orientação sobre Estágio no Instituto Federal Farroupilha;

XIII- enviar à Diretoria/Coordenação de Extensão uma cópia do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado no prazo máximo de 5 (cinco) dias;

XIV- submeter-se à Banca de Avaliação de Estágio;

XV- comunicar ao Professor Orientador e às Coordenações responsáveis, toda ocorrência que possa estar interferindo no andamento do seu programa.

Art. 10 - Caberá ao Professor Orientador do Instituto Federal Farroupilha:

I- orientar o estagiário durante as etapas de encaminhamentos e de realização das atividades de Estágio;

II- acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

III- emitir parecer sobre o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado, o desempenho do estagiário, o Relatório de Estágio e a defesa do mesmo e encaminhar para a Diretoria/Coordenação de Extensão;

IV- participar da Banca de Avaliação de Estágio;

V- comunicar irregularidades ocorridas no desenvolvimento do estágio à Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - O professor orientador deverá ser preferencialmente da área, área afim ou designado para tal pelo Coordenador do Curso para a orientação, com justificativa, quando o requisito não for cumprido.

Art. 11 – São atribuições do supervisor de estágio, da parte concedente:

I– Receber o estagiário no local de estágio;

II– Orientar, conjuntamente com o professor orientador, o estagiário a preencher o plano de atividades de estágio;

III– Supervisionar as atividades de estágio;

IV– Participar da avaliação do estágio, por meio de instrumento próprio.

Art. 12 - São atribuições do Coordenador do Curso em relação ao estágio curricular supervisionado:

I– Designar os professores orientadores;

II– Distribuir os alunos estagiários para cada orientador;

III– Apresentar aos alunos o seminário de preparação para o estágio.

CAPÍTULO VI

DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Art. 13 - O quantitativo de estagiários por Professor Orientador será definido pela Coordenação de Curso de maneira equitativa, entre os professores do respectivo Curso, consideradas as especificidades do estágio.

CAPÍTULO VII

DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Art. 14 - O Relatório do Estágio Curricular Supervisionado é o documento que sistematiza as atividades desenvolvidas durante cada estágio.

§ 1º - O relatório que trata o caput deste artigo deve ser organizado observando o formulário disposto no anexo III deste regulamento e as orientações do Professor Orientador do estágio.

§ 2º – Ao final de cada estágio do curso o estudante-estagiário deverá entregar seu relatório de estágio ao Professor Orientador, no prazo estabelecido por este, o qual deverá registrar o recebimento na presença do estudante.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 15 - A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado será realizada em formulário próprio, preenchido pelo Supervisor da Parte Concedente e pelo Professor Orientador.

Art. 16 - O processo de avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório dos Cursos constará de:

I- instrumento de avaliação da Parte Concedente (Ficha de Avaliação) (Anexo VI). Este critério terá peso 2 (dois) e será composto de 10 (dez) itens que serão avaliados da seguinte forma: Ótimo (2.0), Muito bom



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

(1.5), Bom (1.0), Satisfatório (0.5) e Insatisfatório (0), sendo que a nota final será concebida pela média dos 10 (dez) itens;

II- a avaliação seguirá parâmetros definidos na Ficha de Avaliação de Defesa de Estágio Obrigatório (Anexo VIII);

III- três cópias, encadernadas, do Relatório de Estágio, as quais deverão ser entregues pelo aluno, em data previamente agendada, exceto em casos de prorrogação das atividades de Estágio. O relatório deverá ser elaborado conforme as normas do Instituto Federal Farroupilha, com o aceite do Professor Orientador;

IV- o Relatório de Estágio será avaliado de 0 (zero) a 3 (três);

V- a explanação oral terá nota de 0 (zero) a 5 (cinco);

VI- após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para entregar, na Diretoria/Coordenação de Extensão, 1 (uma) cópia impressa encadernada e em formato digital (CD identificado) do Relatório de Estágio, com as assinaturas (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas.

Art. 17 - Terá direito à Defesa de Estágio o estudante que:

I- cumprir a carga horária mínima de Estágio estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II- entregar Relatório de Estágio assinado pelo Professor Orientador nos prazos previstos;

Art. 18 - A Banca de Avaliação é soberana no processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

I- assistir a defesa do Relatório de Estágio;

II- avaliar a defesa do estágio por parte do estudante;

III- avaliar o conteúdo do relatório;

IV- emitir parecer de aprovação ou reprovação do Relatório, após a Defesa de Estágio;

V- encaminhar os documentos de avaliação (Anexos VIII e IX) para a Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - A Banca de Avaliação deverá ser composta por três avaliadores, sendo obrigatoriamente o Professor Orientador, um professor da área e um terceiro avaliador que poderá ser um docente ou um técnico-administrativo em educação ou ainda, um convidado externo (exceto o supervisor de estágio da parte concedente), com formação na área de atuação, equivalente ou superior, ao avaliado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

Art. 19 - O período de duração da Defesa de Estágio será de até 1 hora, sendo os primeiros 20 (vinte) minutos destinados à apresentação. Será atribuição da Banca de Avaliação adequar o restante do tempo para arguição, encaminhamentos e deliberações finais.

Parágrafo Único - As orientações para os membros da Banca de Avaliação serão repassadas pelas Coordenações de Curso e de Extensão.

Art. 20 - A aprovação do aluno, no Estágio, estará condicionada:

I- ao cumprimento da carga horária mínima estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II- ao comparecimento para a Defesa do Estágio na data definida, salvo com justificativa amparada por lei;

III- à obtenção de Nota mínima 7,0 (sete);

IV- à entrega da versão final do Relatório de Estágio no prazo estipulado pela Instituição, exceto em situações previstas em lei;

Parágrafo único - Será considerado automaticamente reprovado o trabalho em que for detectado plágio, no todo ou em partes. Será considerado plágio a utilização total ou parcial de textos de terceiros sem a devida referência.

Art. 21 - Em caso de reprovação, expressa por escrito pela Banca de Avaliação, o aluno deverá realizar novamente o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, obedecendo aos prazos legais de conclusão de curso.

Parágrafo único - A Banca de Avaliação terá a possibilidade de vincular a aprovação a uma nova apresentação e/ou reformulação da redação do relatório, com prazos determinados pela própria banca, devendo tais recomendações serem entregues por escrito e assinadas, respeitado o prazo limite da instituição com relação a data que antecede à formatura.

Art. 22 - A Parte Concedente realizará avaliação mediante preenchimento do formulário próprio (Anexo VI), enviado pela Diretoria/Coordenação de Extensão do Câmpus.

Art. 23 - Os prazos para entrega dos documentos comprobatórios de Estágio Curricular Supervisionado, estabelecidos pela Diretoria/Coordenação de Extensão, devem ser rigorosamente observados sob pena do estudante não obter certificação final de conclusão do curso, em caso de inobservância dos mesmos.

Art. 24 - O acadêmico fica impedido de obter certificação final de conclusão do curso, enquanto não tiver seu Relatório de Estágio aprovado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25 - O aluno poderá realizar outros Estágios, de caráter não-obrigatório, desde que previstos no Projeto Pedagógico do Curso. Nesses casos, a carga horária não será suplementar à estabelecida para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

Parágrafo único - O Estágio Não-Obrigatório somente poderá ser realizado enquanto o aluno mantiver matrícula e frequência na Entidade Educacional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios.

Art. 26 - Quaisquer dúvidas que eventualmente venham a ocorrer referente ao Estágio Curricular Supervisionado e que não constem deste Regulamento deverão ser encaminhadas à Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenadores de Curso, ou caso necessário, à Pró-Reitoria de Extensão que fornecerá as devidas orientações.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO I

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para anexar nos arquivos do estagiário)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio _____
nesta instituição.

_____ / _____ / _____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor(a) Orientador(a) de Estágio

Espaço para considerações da Direção da Instituição pretendida para estágio:

_____ / _____ / _____

Assinatura e Carimbo do Diretor da Instituição



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para deixar na instituição de estágio)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)!

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio

_____ nesta instituição.

_____ / _____ / _____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor(a) Orientador(a) de Estágio



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO II

FICHA DE REGISTRO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

Nome: _____
Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria
Semestre: _____ Ano: _____
Professor(a) Orientador(a) de Estágio: _____
Estágio realizado (quando tiver mais de uma etapa): _____

REGISTRO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO			
DATA	ATIVIDADE DESENVOLVIDA	CARGA HORÁRIA	ASSINATURA

_____ / ____ / _____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor(a) Orientador(a) de Estágio

ANEXO III



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Para realização do relatório de estágio, o estudante deve seguir as orientações gerais para elaboração de relatório de atividade de estágio curricular obrigatório do IF Farroupilha (PROEX Nº 02/2010), tanto para a estrutura quanto para a apresentação geral gráfica do relatório de estágio. Entretanto, no relatório, deve-se acrescentar o item Revisão de Literatura, anterior ao item 1.2.2 (Desenvolvimento) das orientações da PROEX Nº 02/2010.

No caso do relatório de estágio ser um artigo científico, o item Desenvolvimento, deve ser desmembrado em: Revisão de Literatura, Material e Métodos e Resultados e Discussão.

A estrutura do relatório de estágio deverá ser da seguinte maneira:

1.Elementos Pré-Textuais

Capa

Folha de Rosto

Folha de Assinaturas

Dados de Identificação

Dedicatória (optativo)

Agradecimentos (optativo)

Epígrafe (optativo)

Lista de Figuras (optativo)

Lista de Tabelas (optativo)

Lista de Abreviaturas (optativo)

Sumário

2.Elementos Textuais (todos obrigatórios)

Introdução

Revisão de Literatura

Desenvolvimento

Considerações Finais



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

3.Elementos Pós-Textuais

Referências

Anexos (optativo)

Apêndices (optativo)

Os elementos textuais devem conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

1.INTRODUÇÃO

Visa situar o leitor no assunto num contexto global. Apresenta o tema e justifica sua escolha; delimita, através dos objetivos, gerais e específicos, o que foi observado ou investigado.

2.REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Deve estar de acordo com o tema selecionado pelo estagiário. Base teórica do assunto, apresentando os pontos de vista dos autores (referenciados no texto) acerca do tema, destacando-se posições semelhantes e divergentes, ou seja, elaborada a partir de uma análise interpretativa própria das ideias dos diversos autores.

3.DESENVOLVIMENTO

Em se tratando de um relatório de estágio realizado no acompanhamento de atividades (indústrias de alimentos, serviços de alimentação, órgãos de fiscalização, unidades de pesquisa, entre outras), o desenvolvimento deve conter os seguintes aspectos: descrição das atividades (fazendo o uso de imagens e dados técnicos) e discussão destes dados com embasamento técnico-científico, visando o aprimoramento das atividades acompanhadas.

Em se tratando de uma pesquisa o mesmo deve ser estruturado da seguinte maneira:

Materiais e Métodos:

Descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo, técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados.

Resultados e discussões:

Apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

4. CONCLUSÃO ou CONSIDERAÇÕES FINAIS

Resultante de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO IV

FICHA DE CONFIRMAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Estagiário: _____

Parte Concedente: _____

Representante Legal: _____

CNPJ/CPF: _____

Área de atuação: _____

Área ou Setor do estágio: _____

Endereço onde realizará o estágio: _____ nº _____

Município/Estado: _____ - _____ CEP: _____

Telefone: (____) _____ E-mail: _____

Supervisor do Estagiário na Parte Concedente: _____

E-mail do Supervisor do Estágio: _____

Início do estágio: ____/____/____

Previsão de término: ____/____/____

A empresa oferece:	SIM	NÃO	
- Alimentação	()	()	
- Moradia	()	()	
- Remuneração	()	()	R\$ _____
- Transporte	()	()	R\$ _____

Previsão da devolução do Termo de Compromisso: ____/____/____

Carimbo e assinatura da Parte Concedente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO V

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome: _____

CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____ Cel: (__) _____

Curso do Estagiário: _____

Professor Orientador: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

2. IDENTIFICAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE

Nome: _____

Endereço: _____

Telefones: (__) _____

Supervisor: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

3. PREVISÃO DE ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

Área reservada para a previsão de atividades a serem realizadas durante o estágio.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

4. PERÍODO DE ESTÁGIO

Início: __/__/____

Previsão de Término: __/__/____

Aluno – Estagiário

Supervisor – Parte Concedente

Professor Orientador – Entidade Educacional

Coordenador de Extensão

ANEXO VI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
 Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

**TERMO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
 (Avaliação do Estagiário pela Parte Concedente)**

1ª Parte – Identificação

Nome do Estagiário:		
Curso:		
Nome da Parte Concedente:		
Endereço:		
Cidade:		Estado:
CEP:	Fone/Fax:	Endereço Eletrônico:
Área de Atuação:		
Definição da área do estágio:		
Início do Estágio:	Término do Estágio:	Total de Horas do Estágio:

2ª Parte – Resumo das atividades desenvolvidas pelo aluno

3ª Parte – Avaliação do Estagiário

1 – RENDIMENTO
Qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas integrantes do programa de estágio.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

2 – FACILIDADE DE COMPREENSÃO
Rapidez e facilidade em entender, interpretar e colocar em prática instruções e informações verbais ou escritas.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
3 – CONHECIMENTOS TÉCNICOS
Conhecimento demonstrado no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
4 – ORGANIZAÇÃO, MÉTODO DE TRABALHO E DESEMPENHO
Uso de recursos, visando melhoria na forma de executar o trabalho.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
5 – INICIATIVA-INDEPENDÊNCIA
Capacidade de procurar novas soluções, sem prévia orientação, dentro dos padrões adequados.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
6 – ASSIDUIDADE
Assiduidade e pontualidade aos expedientes diários de trabalho.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
7 – DISCIPLINA
Facilidade em aceitar e seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
8 – SOCIABILIDADE
Facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
9 – COOPERAÇÃO
Atuação junto a outras pessoas, no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum; influência positiva no grupo.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
10 – RESPONSABILIDADE
Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições, materiais, equipamentos e bens da empresa, que lhe são confiados durante o estágio.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório

4ª Parte – Parecer Descritivo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO VII

CONFIRMAÇÃO DE DADOS PARA CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

RAZÃO SOCIAL: _____

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CARGO/FUNÇÃO: _____

CNPJ/CPF: _____

ENDEREÇO: (SEDE E LOCAL DE ESTÁGIO SE FOREM DISTINTOS)

_____ Nº. _____

MUNICÍPIO/ESTADO: _____ - _____ CEP: _____

TELEFONE: (____) _____ E-MAIL: _____

ÁREA OU SETOR PARA ESTÁGIO: _____

SUPERVISOR DO ESTAGIÁRIO: _____

CARGO/FORMAÇÃO: _____

E-MAIL DO SUPERVISOR DO ESTÁGIO: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
 Câmpus Alegrete
 RS 377, Km27, Passo Novo,
 Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
 Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO VIII

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Curso: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Campus: _____

Aluno(a): _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2.0

Resultado Parcial

ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3.0

3.0	0.5	Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2.0	Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0.5	Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).

Resultado Parcial

DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5.0

SEGURANÇA E DOMÍNIO

3.0	1.0	Conhecimento específico da área
	0.5	Referencial Teórico (fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1.5	Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber posicionar-

COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO

1.0	Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência a fundamentação teórica que serviu de base.
-----	---

ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO

1.0	0.3	Tempo de apresentação.
	0.1	Recursos audiovisuais utilizados.
	0.3	Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0.3	Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).

Resultado Parcial

Data: ____ / ____ / ____

Resultado Final

Assinatura do Orientador: _____

Assinatura da Banca 1: _____

Assinatura da Banca 2: _____

Recomendações: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Câmpus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br

ANEXO IX

ATA DE DEFESA DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

20__

Aos _____
realizou-se na sala _____, às _____ h, a apresentação do Relatório Final do
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do(a) aluno(a)
_____ do Curso Superior de
Tecnologia em Agroindústria, turma _____. A banca foi composta
por _____
_____.

Sendo assim, considera-se o(a) aluno(a) _____

Obs: A aprovação do(a) aluno(a) está condicionada a entrega da versão final do relatório de
estágio no prazo definido pela banca.

Nada mais havendo a tratar, eu _____

lavro a presente ata que vai assinada por mim e pelos demais presentes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CONSELHO SUPERIOR**

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 17 / 2021 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: 23243.004142/2021-21

Santa Maria-RS, 05 de julho de 2021.

Aprova a criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha, os autos do Processo n.º 23215.001239/2020-39, com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer n.º 10/2021/CADIN, e do Conselho Superior, na 3ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 18 de junho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a criação Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

(Assinado digitalmente em 05/07/2021 22:43)

NIDIA HERINGER
REITOR - TITULAR
CHEFE DE UNIDADE
GABREI (11.01.01.44)
Matricula: 2647110



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

Câmpus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,

Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS

Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@ffarroupilha.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 22 / 2021 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: 23243.004149/2021-43

Santa Maria-RS, 05 de julho de 2021.

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha, os autos do Processo n.º 23215.001679/2020-96, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer n.º 05/2021/CEE, e do Conselho Superior, na 3ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 18 de junho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes do anexo, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º AUTORIZAR o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

(Assinado digitalmente em 05/07/2021 22:40)

NÍDIA HERINGER
REITOR - TITULAR
CHEFE DE UNIDADE
GABREI (11.01.01.44)
Matricula: 2647110