



---

PROJETO PEDAGÓGICO DOS  
CURSOS TÉCNICOS DO

# INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

---

*CAMPUS*  
**ALEGRETE**





INSTITUTO FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
Farroupilha

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# **TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

INTEGRADO  
PROEJA

---

*Campus Alegrete*

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# **TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

INTEGRADO  
PROEJA

---

*Campus Alegrete*

Curso Criado e Aprovado o Projeto Pedagógico de curso pela Resolução nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP n.º 046, de 20 de junho de 2013.

Projeto Pedagógico do curso reformulado pela:  
Resolução ad referendum nº 16 de 20 de abril de 2011  
Resolução CONSUP nº 136, de 28 de novembro de 2014.



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



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



**Dilma Rousseff**  
Presidente da República

**Renato Janine Ribeiro**  
Ministro da Educação

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

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

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

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

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

**Raquel Lunardi**  
Pró-Reitora de Extensão

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

**Ana Paula Silveira Ribeiro**  
Diretora Geral do Câmpus

**Rodrigo Ferreira Machado**  
Diretor de Ensino Câmpus

**Joseane Erbice dos Santos**  
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

**Paulo Admir Sanguinete Pires**  
Coordenador do Curso Técnico em Agroindústria - PROEJA

**Equipe de elaboração**  
Paulo Admir Sanguinete Pires e Greice Gonçalves Girardi

**Colaboração Técnica**  
Núcleo Pedagógico do Câmpus Alegrete  
Assessoria Pedagógica da PROEN

**Revisor Textual**  
Paulo Admir Sanguinete Pires

# SUMÁRIO

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



4.5. Prática Profissional.....	26
4.5.1. Prática Profissional Integrada .....	26
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	26
4.6. Avaliação .....	27
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	27
4.6.2. Autoavaliação Institucional .....	27
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	28
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	28
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	28
4.10. Ementário.....	29
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	29
4.10.2. Componentes curriculares optativos .....	46
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação .....	46
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso .....	46
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico .....	48
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	48
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso .....	48
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação .....	48
6. Instalações Físicas.....	48
6.1. Biblioteca .....	48
6.2. Áreas de ensino específicas.....	49
6.3. Área de esporte e convivência .....	49
6.4. Área de atendimento ao estudante.....	49
7. Referências .....	50
8. Anexos .....	51

## 1. Detalhamento do curso

**Denominação do Curso:** Curso Técnico em Agroindústria

**Forma:** Integrado

**Modalidade:** Educação de Jovens e Adultos

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Autorizado pela Resolução nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP n.º 046, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30 vagas

**Turno de oferta:** Noturno

**Regime Letivo:** Anual

**Regime de Matrícula:** Por série

**Carga horária total do curso:** 2.400 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** Três anos

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** Câmpus Alegrete – RST 377, Km 27, 2º Distrito Passo Novo, CEP 97555-000.

## 2. Contexto educacional

### 2.1. Histórico da Instituição

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

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

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove Câmpus e um Câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da

Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

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

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

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Alegrete teve sua origem com a motivação do Dr. Rui Ramos, que em 17 de setembro de 1952, como deputado federal, pleiteia ante a Secretaria de Agricultura do Estado a criação de uma escola aos moldes daquela que o Ministério da Agricultura mantinha em Pelotas. Defendia o Deputado que esta escola traria um grande impulso para a região, e que em decorrência disso derivaria dela a Universidade Rural da Fronteira Oeste.

A Escola foi criada em 1954, com objetivos bem determinados: atenderia jovens oriundos de famílias de agricultores, do Núcleo Colonial do Passo Novo. Seria uma experiência pioneira de reforma agrária, numa fazenda desapropriada e loteada em 110 glebas de 30 ha, 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.

Os primeiros anos foram de dificuldades e incertezas. Vinculada ao Ministério da Agricultura, a Escola funcionava precariamente em prédios ina-

cabados, sem instalações técnicas e laboratórios. Um grupo de professores jovens, sonhadores e idealistas, não esmorecia frente às grandes barreiras, sempre passando aos que chegavam à certeza de que o dia de amanhã seria melhor. Assim nasceu e viveu a Escola Agrotécnica de Alegrete.

Iniciou suas atividades em 21 de março de 1954, com 33 (trinta e três) alunos matriculados na 1.ª série do Curso de Iniciação Agrícola, em regime de Internato. Em 1956 a Escola já possuía o Curso de Maestria Agrícola, destinado a receber alunos oriundos do Curso de Iniciação Agrícola. Também nesse ano entrou em funcionamento a Escola de Economia Doméstica, destinada somente às meninas.

Em junho de 1961, através de acordo firmado entre o Ministério da Agricultura e a Secretaria de Educação e Cultura, e por sugestão do deputado federal, Dr. Rui Ramos, a Escola Agrotécnica de Alegrete passou para a administração do Estado em sistema de convênio. Foi criado o Curso Colegial Agrícola, destinado a formar técnicos agrícolas, ocorrendo o aumento no número de alunos matriculados: de 90 (noventa) para 160 (cento e sessenta) alunos.

Em 04 de setembro de 1979, com o decreto n.º 83.935, de 04/09/79, o Colégio teve sua designação alterada para Escola Agrotécnica de Alegrete, subordinada à Coordenadoria de Ensino de segundo grau da UFSM e aos órgãos competentes do sistema federal de ensino.

Em fevereiro de 1985, pelo decreto nº 91.005, de 27/02/85 a Escola passou a pertencer à Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário (COAGRI) e teve sua denominação alterada para Escola Agrotécnica Federal de Alegrete; nesse período foi implementado o sistema escola-fazenda e criada a cooperativa escola.

Em fevereiro de 1986, com a extinção da COAGRI, pelo decreto 93.613 de 21/02/86, a Escola passa a ser subordinada à Secretaria de Ensino de segundo grau, através da portaria 821.

O idealismo e empenho dos servidores são coroados com a autorização do MEC, em 2005, para funcionamento de dois Cursos de Nível Superior voltados para o 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 Agroindústria e o Curso de Técnico Agrícola Integrado ao Ensino Médio na habilitação Agropecuária.

Essas conquistas são reflexos do dinamismo impresso pela Direção da EAFA/RS, que encontra resposta na ação dos servidores que trabalham intensamente para transformar a Escola Agrotécnica

Federal de Alegrete/RS em Centro Federal de Educação Tecnológica de Alegrete/RS, com o propósito de potencializar a influência sobre o desenvolvimento produtivo da região e assegurar a continuação do crescimento institucional.

Em 29 de dezembro de 2008, foi criado pela Lei nº 11.892, o Instituto Federal Farroupilha, utilizando-se da infraestrutura já existente da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, através da fusão e transformação do Centro Federal Tecnológico de São Vicente do Sul, Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e Unidade Descentralizada de Santo Augusto em uma nova instituição federal de ensino.

Atualmente o Câmpus Alegrete, do Instituto Federal Farroupilha, oferta os seguintes cursos: Cursos Técnicos Integrados (Agroecologia, Agropecuária e Informática), Cursos Técnicos Subsequentes (Informática), Cursos Técnicos na modalidade PROEJA (Agroindústria e Manutenção e Suporte em Informática), Cursos Técnicos na modalidade de ensino a Distância (Agricultura, Agroindústria e Manutenção e Suporte em Informática), Cursos Superiores de Tecnologia (Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Agroindústria e Produção de Grãos), Cursos Superiores Bacharelados (Engenharia Agrícola e Zootecnia), Cursos de Licenciaturas (Ciências Biológicas, Química e Matemática) e Cursos de Pós-graduação *Latu Sensu*.

### 2.2. Justificativa de oferta do curso

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

A cidade de Alegrete localiza-se na Fronteira Oeste do Estado do Rio Grande do Sul, na metade sul do Estado. O município caracteriza-se pela apresentação de grandes latifúndios, pecuária extensiva e pela cultura do arroz. Dentro do cenário econômico, que vem apresentando grande desenvolvimento, quanto aos serviços urbanos, o setor terciário responde por cerca de metade da geração de renda. Em outras palavras, o setor de serviços é que vem originando mais empregos às pessoas da cidade, dando ênfase ao primeiro de seus seis subsectores, como o comércio

atacadista e varejista, que apresenta praticamente a metade dos empregos localizados nos serviços, sendo que a média de trabalhadores por estabelecimento não diverge substantivamente da média estadual.

Neste contexto, a questão da empregabilidade revela uma exigência de profissionais para atender as necessidades do processo produtivo, principalmente, no campo tecnológico, pois a cada ano as organizações modernizam-se cada vez mais e adotam novos métodos de produção e gerenciamento. Essas sofisticações têm exigido, do trabalhador, capacitação que esteja à altura das solicitações impostas por essas inovações. Dessa forma, acredita-se que essa capacitação é conseguida através da educação, em uma escola que priorize o crescimento e o desenvolvimento do ser.

Entretanto, o ensino profissionalizante vem sendo uma alternativa imediata para milhões de jovens e trabalhadores, que a procuram com intuito de se profissionalizarem e se requalificarem em uma área e se inserirem no mercado de trabalho.

Conforme a realidade exposta há carência de profissionais capacitados em operar com as novas demandas do setor uma vez que os empreendimentos estão automatizando os seus ramos de atividade para melhorar sua produtividade e proporcionar mais qualidade na prestação de serviços aos seus clientes. Portanto, justifica-se o Instituto Federal Farroupilha Câmpus Alegrete ofertar um Curso Técnico em Agroindústria PROEJA, com o propósito em formar técnicos em Agroindústria que saibam aplicar, trabalhar e usufruir de modo correto e adequado a tecnologia, por ser uma área que vem crescendo.

## 2.3. Objetivos do curso

### 2.3.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais capacitados a desenvolver atividades na cadeia produtiva de alimentos, articulando os conhecimentos da ciência, da técnica e da tecnologia aos processos de transformação e conservação de alimentos, capaz de aprimorar e criar novas tecnologias de produtos e processos agroindustriais, tendo como base a educação autônoma que forma cidadãos e profissionais críticos com capacidade de ação social e integração/preparação para o mundo do trabalho.

### 2.3.2. Objetivos Específicos:

- Compreender processos agroindustriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e

APPCC) que visem à segurança alimentar;

- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

## 2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

## 3. Políticas institucionais no âmbito do curso

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

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

contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

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

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. 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 o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

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

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 Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do Instituto, além disso, é dado incentivo a participação de even-

tos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos mesmos.

## 3.2. Políticas de Apoio ao discente

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

### 3.2.1. Assistência Estudantil

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

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

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

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

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

Para o desenvolvimento destas ações, cada Câmpus do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estru-

tura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do Câmpus Alegrete é composta por uma equipe multiprofissional: 02 psicólogos, 01 médica, 02 odontólogas, 04 assistente de alunos, 01 assistente social, 01 auxiliar administrativo, 02 técnicas em enfermagem e 02 nutricionistas. Em termos de infraestrutura são oferecidos: refeitório, sala de convivência, centro de saúde e espaço para as organizações estudantis.

### 3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

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

#### 3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

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

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

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação

integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

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

#### 3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

a) atividades de recuperação paralela será praticada com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino.

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

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

#### 3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus Alegrete possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistentes 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 estudante.

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

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

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

As ações desenvolvidas no Câmpus no âmbito psicopedagógico abrangem principalmente 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.

Além disso, a participação nos Conselhos de Classe constitui-se em atividades fundamentais para o setor. Nesses, são apresentados relatos dos atendimentos e encaminhamentos realizados com os alunos que estão/estavam apresentando problemas (psicológicos, disciplinares, de desempenho, pedagógicos, memória, saúde etc) em sala de aula.

#### 3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

### 3.2.3. Educação Inclusiva

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

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

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, pro-

movendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

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

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

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

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

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

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus Alegrete conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena.

#### 3.2.3.1. NAPNE

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

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

► Articular os diversos setores da instituição nas diversas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações,

aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;

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

### 3.2.3.2. NEABI

O NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas) conforme documento denominado Manual do Professor, do IF Farroupilha (2012, p.15) “é constituído por grupos de Ensino, Pesquisa e Extensão voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. A intenção é implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.”

Ao se referir às Diretrizes anteriormente mencionadas o Documento (2012, p.15) aponta que as mesmas estão pautadas em [...] ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cines-debate, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e Técnicos em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo Câmpus;
- Promover a realização de atividades de extensão promovendo a inserção do NEABI e o IF Farroupilha na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus nos

aspectos étnico-raciais;

- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externa ao Instituto: universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares de forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no Câmpus;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os alunos do Câmpus.

### 3.2.4. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino,

Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de Cursos.

## 4. Organização didático pedagógico

### 4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.

Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização.

Inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

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

O profissional Técnico em Agroindústria, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças. Auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial. Acompanha o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria. Implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos agroindustriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e

sensoriais de alimentos e bebidas;

- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

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

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

### 4.2. Organização curricular

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

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

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam

as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso.

Nos cursos integrados, o núcleo Básico é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos;

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

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA é de 2.400 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1080 horas relógio para o Núcleo básico, 440 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 880 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Cabe ressaltar que cada disciplina pode ofertar 20% de sua carga horária com atividades de estudo pesquisa e reflexão, diretamente do contexto de vida ou de trabalho dos educandos que serão desenvolvidas de forma não presencial por meio de portfólio, desenvolvimento de atividades individuais, projetos interdisciplinares, viagens técnicas, como também as PPIs. Esta atividade constitui um elemento indis-

pensável de análise e de pesquisa da realidade local e comunitária. Este espaço/tempo consolida a proposta de uma educação problematizadora e comprometida com a transformação e não com a reprodução.

Esses momentos em que o estudante do PROEJA observa, reflete e busca alternativas de transformação de sua realidade devem ser devidamente planejadas pelos educadores e se constituir em atividades interdisciplinares e avaliadas individualmente e coletivamente. Os educandos poderão desenvolver essas atividades de observação/pesquisa/estudo diretamente na sua realidade local, que deverão ser registradas nos diários de classe.

Nessa proposta, a articulação entre objetivos de ensino – conteúdos – metodologia deverá ter coerência e consonância tanto com os objetivos da instituição, como também, com as finalidades do curso e com o contexto de trabalho onde os alunos atuarão. Para tanto, estratégias desafiadoras deverão contemplar descoberta e interação sujeito-sujeito e sujeito-conhecimento na busca constante pela qualidade e por novas oportunidades de desenvolvimento

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

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

#### 4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando a adaptação e

flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de a aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

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

#### 4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do **Núcleo de Ações Internacionais (NAI)** é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição

(regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha - PAINT). Tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes, desta instituição, uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e interação com culturas estrangeiras.

Para tanto, a matrícula na Língua Estrangeira Moderna (LEM) para o curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, na forma integrada, se dá em duas formas, uma em caráter obrigatório e outra de forma optativa.

A oferta obrigatória da LEM, de matrícula obrigatória ao estudante, será definida de acordo com perfil profissional do egresso para o eixo tecnológico em questão, sendo inserida na matriz curricular de cada curso.

A oferta da LEM, em caráter obrigatório pela instituição e de matrícula facultativa para o estudante, será oferecida por meio de cursos de idiomas estruturados, preferencialmente, pelo NAI de cada Câmpus no qual o estudante receberá certificação referente à carga horária cursada.

### 4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



#### LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

### 4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total disciplina (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Matemática	2	80	16	96
	Biologia	2	80	16	96
	Química	2	80	16	96
	Informática	2	80	16	96
	Introdução à Gestão Agroindustrial	1	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	2	80	16	96
	Produção Agropecuária	3	120	24	144
Microbiologia de Alimentos	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Biologia	1	40	8	48
	Química	2	80	16	96
	Física	2	80	16	96
	Matemática	2	80	16	96
	Educação Física	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Análise Sensorial	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	3	120	24	144
Instalações e Operações Agroindustriais	2	80	16	96	
Higiene e Controle de Qualidade	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	1	40	8	48
	Língua Espanhola	1	40	8	48
	História	2	80	16	96
	Geografia	2	80	16	96
	Arte	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	120	24	144
	Gestão Agroindustrial	2	80	16	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	160	32	192
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
Carga Horária total (hora aula)					2880
Carga Horária total do curso (hora relógio)					2400

Hora aula: 50 minutos

#### LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

## 4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como visitas técnicas, atividades específicas em ambientes especiais, tais como: laboratórios, empresas, projetos de pesquisas, investigações sobre atividades profissionais e outras.

### 4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

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

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

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

O Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, contemplará a carga horária de 288 horas

aula (10%) de Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim definida, conforme decisão do colegiado do curso: 80 horas aula no primeiro ano, 100 horas aula no segundo ano e 108 horas aula no terceiro ano.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início letivo que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvidas diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

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

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

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

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

### 4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

A Lei do Estágio nº 11.788, de Setembro de

2008, coloca que “estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos”. No Curso Técnico em Agroindústria PROEJA, o estágio curricular supervisionado não obrigatório será opção do estudante, para além da carga horária mínima do curso, de acordo com as orientações das Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

## 4.6. Avaliação

### 4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, em que os seus resultados serão sistematizados, analisados e divulgados. Os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo ao desenvolvimento de conteúdos.

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

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar onde informará ao estudante os resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos duas vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação por semestre letivo.

O IF Farroupilha não prevê a possibilidade de progressão parcial, sendo assim, os estudantes deverão ter êxito em todos os componentes curriculares previstos na etapa da organização curricular, para dar sequência ao seu itinerário formativo e ser matriculado na etapa seguinte ou para conclusão do

curso no caso do último ano, conforme Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

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

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

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

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

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

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

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

### 4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até

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

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, será tomado como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

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

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

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

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

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

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

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser

aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

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

#### 4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

## 4.10. Ementário

### 4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Leitura compreensiva; Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Noções gramaticais: elementos de coerência e coesão textual; ortografia e acentuação; variação linguística; linguagem oral e escrita em contextos formais de uso; gêneros textuais e análise linguística; a linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música; literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Leitura de textos e/ou obras literárias dos principais autores da literatura brasileira.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e produção de textos dos mais variados gêneros e tipologias, nas diversas situações de uso.			
Área de Integração			
Língua Espanhola, Sociologia, Ética e disciplinas da área técnica.			
Bibliografia Básica			
SARMENTO, Leila Lauer, TUFANO, Douglas. <b>Português: literatura, gramática, produção de texto</b> . 1.ed. São Paulo: Moderna, 2010. PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. <b>Aprender e praticar gramática</b> . São Paulo: FTD, 2010. PEREIRA, Cilene da Cunha; NEVES, Janete dos Santos Bessa. <b>Ler/falar/escrever. Práticas discursivas no ensino médio: uma proposta teórico-pedagógica</b> . Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.			
Bibliografia Complementar			
ABAURRE, Maria Luiza, ABAURRE, Maria Bernadete. <b>Produção de texto: interlocução e gêneros</b> . São Paulo: Moderna, 2012. GONZAGA, Sergius. <b>Curso de literatura brasileira</b> . 5.ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2012. SARMENTO, Leila Lauer. <b>Gramática em textos</b> . São Paulo: Moderna, 2010.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores (Comte, Weber, Durkheim e Marx). Conceitos sociológicos fundamentais: relações de poder, de classe, ideologia, cultura, instituições sociais. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do trabalho. O processo de envelhecimento humano, respeito e valorização do idoso.			
Ênfase Tecnológica			
Investigação sociológica, interpretação dos processos sociais, construção científica do conhecimento sociológico.			
Área de Integração			
Cultura, cidadania, tecnologia e sustentabilidade			
Bibliografia Básica			
BRYM, Robert...[et al]. <b>Sociologia: sua bússola para um novo mundo</b> . São Paulo: Thomson Learning, 2006. COSTA, Cristina. <b>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</b> . 2 grau. Ed. Moderna. São Paulo. 2001. OLIVEIRA, Pérsio Santos de. <b>Introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ática, 1995.			
Bibliografia Complementar			
OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. <b>Sociologia para jovens do século XXI</b> . Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007. VILA NOVA, Sebastião. <b>Introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ed. Atlas, 2009. BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. <b>Aprendendo a pensar com a sociologia</b> . Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 2010.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à filosofia: atitude filosófica, origem e definição da filosofia. Períodos, campos de estudo, aspectos e principais correntes da filosofia. A atividade racional, a ignorância e a verdade. Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. Introdução à lógica. Bases da lógica formal; Funções da lógica. Educação em direitos humanos.			
Ênfase Tecnológica			
Investigação filosófica, construção do conhecimento filosófico, moralidade e poder.			
Área de Integração			
Sociologia			
Bibliografia Básica			
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 1995. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia. São Paulo: Moderna, 2005.			
Bibliografia Complementar			
CUNHA, J. Auri. <b>Filosofia: investigação à iniciação filosófica</b> . SP: Atual, 1992. RUSS, Jaqueline. <b>Dicionário de filosofia</b> . SP: Scipione, 1994 SÁTIRO, Angélica - <b>Pensando melhor - Iniciação ao Filósofo</b> - Ed. Saraiva, 2004			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Operações: casas decimais, radiação, potenciação, frações e critérios de divisibilidade em situações-problemas; razões, proporções, regra de três, porcentagem; sistema de medidas, noções de geometria plana e trigonometria; áreas e volumes; noções de matemática financeira.			
Ênfase Tecnológica			
- Resolver situações problema envolvendo proporções, - Utilizar de conceitos de matrizes e determinantes para resolver problemas modelados por sistemas lineares; - Operar em conjuntos numéricos e intervalos; - Aplicar os conceitos de funções de 1º e 2º graus em situações problemas.			
Área de Integração			
Regra de Três, Teoria de conjuntos, vetores e matrizes.			
Bibliografia Básica			
Matemática, Contexto e Aplicações, Luiz Roberto Dante. Vol único, Editora Ática, 2011. Matemática para a escola hoje. Walter Fachinni. Editora FTD, Volume único, 2006 Matemática Ensino Médio. Kátia Stocco Smole e Maria Ignez Diniz. Vol. 1, 2, 3 Editora Saraiva. 2010.			
Bibliografia Complementar			
Matemática Ciência e Aplicações. . Gelson Iezzi, Osvaldo Dolce, David Degenszajn, Roberto Périgo, Nilze de Almeida. Vol. 1, 2, 3 Editora Atual, 2010 Matemática Para o Ensino Médio. Manuel Jairo Bezerra. Vol. Único, Scipione, 2004. Matemática para o 2º grau. Nelson Gentil, Carlos Alberto Marcondes dos Santos, Antonio C. Grego, Antonio B. Filho, Sérgio E. Grego. Vol. 1, 2, 3. Editora Ática, 2001.			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à biologia e seus níveis de organização; Estrutura e função nas células vivas (Citologia); Noções básicas de Sistemática (filogenia); aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia), agroecologia, melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária.			
Ênfase Tecnológica			
Lixo doméstico e industrial; Recursos Naturais			
Área de Integração			
Química, Física e as técnicas			
Bibliografia Básica			
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. <b>Biologia</b> . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia</b> . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SILVA Jr., C.; SASSON, S. <b>Biologia</b> . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.			
Bibliografia Complementar			
CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. <b>A. Célula</b> . 2ª ed. Barueri: Manole, 2007. GUREVITCH, J.; SCHEINER, S.M.; FOX, G.A. <b>Ecologia vegetal</b> . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. RAVEN, P.H.; EVERT, R.F.; EICHHORN, S. <b>Biologia Vegetal</b> . 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Transformações químicas do/ no cotidiano e suas propriedades; segurança e instrumentação em laboratório de química; química no sistema produtivo, industrial e rural; estrutura atômica; classificação periódica; ligações químicas; funções inorgânicas; reações químicas; cálculos químicos; contaminantes inorgânicos de importância em alimentos; soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização; educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano;			
Ênfase Tecnológica			
Tabela Periódica, Ligações Químicas, Funções Inorgânicas.			
Área de Integração			
Estrutura Atômica (Modelos Atômicos), Radioatividade;			
Bibliografia Básica			
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <b>Química</b> , 7.ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006. FELTRE, Ricardo. <b>Fundamentos da Química</b> , 4.ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005. Peruzzo, Tito Miragaia, <b>Química na Abordagem do Cotidiano</b> - Vol. Único - 4ª Ed. 2012, Moderna.			
Bibliografia Complementar			
ATKINS, Peter, JONES, Loretta. <b>Princípios de Química</b> , 5ª ed, BOOKMAN COMPANHIA ED, 2011. RUSSELL, John B. <b>Química Geral</b> , Vol. 1, 2ª ed, MAKRON, 1994. BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E. <b>Química Geral</b> , Vol. 1, 2ª ed, LTC, 1995.			

<b>Componente Curricular:</b> Informática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
<b>Ementa</b>			
Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída, navegadores <i>Web</i> ; Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à planilha eletrônica; Reconhecimento e utilização de recursos básicos em ambientes virtuais de aprendizagem (AVA).			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
computadores; Funcionamento dos componentes de um computador; Periféricos; Memória, dispositivos de E/S; Manutenção de Microcomputadores (Funcionamento de um computador,			
<b>Área de Integração</b>			
Todas as áreas			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CAPRON, H. L., JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. 8ª edição, São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004. NORTON, Peter. Introdução à Informática. Makron Books, 1997. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7. ed.. RIO DE JANEIRO: CAMPUS. 2004.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
Morimoto, Carlos Eduardo. Linux - Entendendo o Sistema - Guia Prático. Sulina. 2005. SILVA, Mario Gomes. Informática - Terminologia Básica - Microsoft Windows XP Microsoft Office Word 2007 - Microsoft Office Excel 2007 - Microsoft Office Access 2007 - Microsoft Office PowerPoint 2007. São Paulo.			

<b>Componente Curricular:</b> Introdução a Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
<b>Ementa</b>			
O papel do técnico em agroindústria. Fundamentos e classificação das agroindústrias. Conceito e análise das cadeias agroindustriais. Políticas públicas para a agroindústria. O processo empreendedor. Características do comportamento empreendedor. Conceitos de marketing. Composto de marketing. Estratégias de vendas. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Processo empreendedor. Estratégias de venda.			
<b>Área de Integração</b>			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Leitura compreensiva. Informática: Criação e configuração básica de apresentações			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BATALHA, M. O. <b>Gestão Agroindustrial</b> . Vol. 1 e 2. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2001. DOLABELA, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b> : transformando ideias em negócios. 2. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2005. KOTLER, Philip. <b>Administração de marketing</b> : análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração de vendas</b> : uma abordagem introdutória. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração de vendas</b> : uma abordagem introdutória. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. ZYLBERSZTAJN, D. <b>Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares</b> . São Paulo: Pioneira, 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Composição de Alimentos e Nutrição			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
<b>Ementa</b>			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares; Classificação dos alimentos. Guias alimentares.			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia de alimentos - Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
KOBLOITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos</b> - Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. <b>Química dos alimentos: a base da nutrição</b> . São Paulo: Varela, 130p, 2010. MAYER, Laurí. <b>Fundamentos de Bioquímica</b> . Curitiba: Livros Técnicos, 136 p., 2012.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. <b>BIOQUÍMICA</b> - COMBO. Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916, 2007. COULTATE, T.P. <b>Alimentos</b> : a química de seus componentes. Editora: Artmed. Edição: 2. 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007.			

<b>Componente Curricular:</b>		Produção Agropecuária	
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	1º ano
<b>Ementa</b>			
Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às Boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Boas práticas na produção animal.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Sistemas de produção e características das matérias-primas agropecuárias			
<b>Área de Integração</b>			
Composição de Alimentos e Nutrição: agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Microbiologia de Alimentos: diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SILVA, Joel Cordeiro da; LUDWIG, Marcos Paulo; VIELMO, Alexandro Luiz. <b>Boas práticas agropecuárias</b> . São Vicente do Sul: IFFarroupilha, 2010. 118 p. NASCIMENTO NETO, Fénelon do (Org.). <b>Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar</b> . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243p. BROOM, Donald M.; FRASER, A. F. <b>Comportamento e bem-estar de animais domésticos</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2010. viii, 438 p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ALIMENTAÇÃO dos animais monogástricos: suínos, coelhos e aves. 2. ed. São Paulo: Roca, 1999. 245 BATALHA, Mário Otávio (Coord.). <b>Gestão agroindustrial</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007. v.2 AUAD, Alexander Machado et al. <b>Manual de bovinocultura de leite</b> . Brasília: EMBRAPA Gado de Leite, 2010. 607 p.			

<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
<b>Ementa</b>			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos: biossegurança e instrumentação, lavagem e esterilização de utensílios, preparo de meios de cultura e soluções, preparo de amostra, diluições. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Procedimentos de microscopia óptica. Coloração de Gram.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Micro-organismos patogênicos. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos.			
<b>Área de Integração</b>			
Biologia: estrutura e função nas células vivas.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
JAY, JAMES M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6ª edição, Editora Artmed, 2005. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . 4ª edição revisada e atualizada. Barueri: Manole, 1034p, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 2 edição. Artmed. 2006. ORDÓÑEZ PEDEDA, Juan A. (colaboradores). <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Modos de organização textual: narração, descrição, dissertação com ênfase no dissertativo-expositivo; leitura e compreensão textual; organização do parágrafo; sintaxe; morfossintaxe; tendências e características básicas da formação da literatura brasileira; implicações para a formação da cultura.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Leitura e produção de textos dos mais variados gêneros e tipologias, nas diversas situações de uso.			
<b>Área de Integração</b>			
Língua, Sociologia, Ética e disciplinas da área técnica.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SARMENTO, Leila Lauer, TUFANO, Douglas. <b>Português: literatura, gramática</b> , produção de texto. 1.ed. São Paulo: Moderna, 2010. PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. <b>Aprender e praticar gramática</b> . São Paulo: FTD, 2010. PEREIRA, Cilene da Cunha; NEVES, Janete dos Santos Bessa. <b>Ler/falar/escrever. Práticas discursivas no ensino médio: uma proposta teórico-pedagógica</b> . Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ABAURRE, Maria Luiza, ABAURRE, Maria Bernadete. <b>Produção de texto: interlocução e gêneros</b> . São Paulo: Moderna, 2012. GONZAGA, Sergius. <b>Curso de literatura brasileira</b> . 5.ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2012. SARMENTO, Leila Lauer. <b>Gramática em textos</b> . São Paulo: Moderna, 2010.			

<b>Componente Curricular:</b> Biologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Aspectos da natureza da ciência; aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia); aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista; conceitos fundamentais de Ecologia.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Aspectos históricos e modernos da genética; teorias de evolução biológica; conceitos fundamentais de Ecologia.			
<b>Área de Integração</b>			
Química: educação ambiental - constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. <b>Biologia</b> . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia</b> . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SILVA Jr., C.; SASSON, S. <b>Biologia</b> . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
BARNES, B.; CALOW, P.; OLIVE, P.J.W. <b>Os invertebrados: uma nova síntese</b> . 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2008. GUREVITCH, J.; SCHEINER, S.M.; FOX, G.A. <b>Ecologia vegetal</b> . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. LARA, F.M. <b>Princípios de Entomologia</b> . 3ª ed. São Paulo: Ícone, 1992. POUGH, F.H.; JANIS, C.M.; HEISER, J.B. <b>A vida dos vertebrados</b> . 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			

<b>Componente Curricular:</b> Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Introdução à química orgânica; cadeias carbônicas; funções orgânicas e suas nomenclaturas; estrutura e propriedade dos compostos orgânicos; isomeria plana; isomeria espacial; substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial; bioprocessos aplicados à produção biocombustíveis; poluentes orgânicos de importância agroindustrial; educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente; constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Eletroquímica.			
<b>Área de Integração</b>			
Gases, Termoquímica;			
<b>Bibliografia Básica</b>			
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <b>Química</b> , 7.ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006. FELTRE, Ricardo. <b>Fundamentos da Química</b> , 4.ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005. Peruzzo, Tito Miragaia, <b>Química na Abordagem do Cotidiano</b> - Vol. Único - 4ª Ed. 2012, Moderna.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
MOL, GERSON DE SOUZA, QUÍMICA E SOCIEDADE - VOLUME UNICO <b>Ensino Médio Integrado, 2008</b> , Nova Geração; CISCATO, CARLOS ALBERTO MATTOSO; PEREIRA, LUIZ FERNANDO; <b>PLANETA QUÍMICA</b> - VOLUME UNICO - Ensino Médio - Integrado, ATICA, 2008; Fonseca, Martha Reis Marques, <b>Química Integral</b> - Volume Único, Nova Edição, 2004, Ftd;			

<b>Componente Curricular:</b> Física			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Grandezas Físicas, Sistema Internacional de Unidades, Conceitos de Cinemática, Densidade, Calor e Temperatura, Ondas e Eletricidade. O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Calor e Temperatura O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente			
<b>Área de Integração</b>			
Matemática: Funções de 1º grau. Química: Estrutura atômica.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. <b>Física</b> - volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Ed. Scipione, 2006. GASPAR, Alberto. <b>Física</b> - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. <b>Curso de Física</b> , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. <b>Os Fundamentos da Física</b> . São Paulo: Moderna, 2003. SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. <b>Física</b> . v. único, 2 ed. São Paulo: Atual, 2005. BONJORNO, J. R. et al. <b>Física: história &amp; cotidiano</b> . v. único. 2 ed. São Paulo: FTD, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Operações envolvendo conjuntos numéricos; Funções de 1º grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica. Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares. Noções de Análise combinatória e probabilidade, noções de estatística. Educação para o trânsito: a Matemática e o trânsito.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
- Modelar problemas, como crescimento populacional e relacionar as funções exponenciais e logarítmicas; - Utilizar de conceitos básicos de trigonometria, para resolver problemas da área técnica; - Interpretar e aplicar o conceito de princípio fundamental de contagem na resolução de problemas; - Relacionar e aplicar conceitos de progressões em situações reais.			
<b>Área de Integração</b>			
Física: Conceitos de cinemática; O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<b>Matemática, Contexto e Aplicações</b> , Luiz Roberto Dante. Vol único, Editora Ática, 2011. <b>Matemática para a escola hoje</b> . Walter Fachinni. Editora FTD, Volume único, 2006 <b>Matemática Ensino Médio</b> . Kátia Stocco Smole e Maria Ignez Diniz. Vol. 1, 2, 3 Editora Saraiva. 2010			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
<b>Matemática Ciência e Aplicações</b> . . Gelson Iezzi, Osvaldo Dolce, David Degenszajn, Roberto Périgo, Nilze de Almeida. Vol. 1, 2, 3 Editora Atual, 2010 <b>Matemática Para o Ensino Médio</b> . Manuel Jairo Bezerra. Vol. Único, Scipione, 2004. <b>Matemática: Paiva</b> . Manoel Paiva, Vol. 1, 2, 3. Editora Moderna, 2010			

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Práticas corporais sistematizadas – esportes com e sem interação; Diagnóstico – esportes de invasão; Diagnóstico – esportes de rede; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Atividade física, saúde e lazer; Práticas corporais junto à natureza; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Práticas corporais sistematizadas; Atividade física, saúde e lazer; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Representações sociais sobre a Cultura Corporal de Movimento.			
<b>Área de Integração</b>			
Sociologia - Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. <b>Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. DE ROSE, Jr. D. (Org.) <b>Modalidades esportivas coletivas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. NAHAS, Markus Vinicius. <b>Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo</b> . 6ª edição revisada e atualizada. Londrina: Midiograf, 2013.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
COLETIVO DE AUTORES. <b>Metodologia do Ensino de Educação Física</b> . São Paulo: Cortez, 1992. GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. In: REZER, Ricardo (Org.). <b>O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos</b> . Chapecó: Argos, 2006. KUNZ, Elenor. <b>Transformação didático-pedagógica do esporte</b> . 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.			

<b>Componente Curricular:</b> Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
História e elementos da lógica; as falácias; os tipos de argumentação; a argumentação silogística; a preocupação com o conhecimento, percepção, memória e imaginação; linguagem e pensamento; a consciência e suas possibilidades; noções básicas de metafísica e ontologia; cultura, religião e artes; estética: a vivência através da arte; arte e realidade; imitação e representação; o belo e a questão do gosto; a arte como forma de pensamento; o significado na arte; arte e técnica; a arte como fenômeno social; função social da arte e do artista; arte e educação; arte e cultura de massa.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Investigação filosófica, construção do conhecimento filosófico, moralidade e poder.			
<b>Área de Integração</b>			
Sociologia			
<b>Bibliografia Básica</b>			
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 1995. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia. São Paulo: Moderna, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CUNHA, J. Auri. <b>Filosofia: investigação à iniciação filosófica</b> . SP: Atual, 1992. RUSS, Jaqueline. <b>Dicionário de filosofia</b> . SP: Scipione, 1994 SÁTIRO, Angélica - <b>Pensando melhor - Iniciação ao Filosofar</b> - Ed. Saraiva, 2004			

<b>Componente Curricular:</b> Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Poder, política e sociedade. Cultura e Cidadania. Identidades culturais, étnicas e raciais. Direitos Humanos e Antropologia. Cultura, poder e consumo. Indústria cultural e cultura de massas. Teorias da Globalização. Identidades na era da Globalização. Direitos Humanos e Educação para o trânsito. Problemas urbanos e o direito à cidade.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Investigação sociológica, interpretação dos processos sociais, construção científica do conhecimento sociológico.			
<b>Área de Integração</b>			
Cultura, cidadania, tecnologia e sustentabilidade			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BRYM, Robert...[et al]. <b>Sociologia: sua bússola para um novo mundo</b> . São Paulo: Thomson Learning, 2006. COSTA, Cristina. <b>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</b> . 2 grau. Ed. Moderna. São Paulo. 2001. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. <b>Introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ática, 1995.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CHINOY, Ely. <b>Sociedade: uma introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ed. Atlas, 2009. VILA NOVA, Sebastião. <b>Introdução à sociologia</b> . São Paulo: Ed. Atlas, 2009. BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. <b>Aprendendo a pensar com a sociologia</b> . Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 2010.			

<b>Componente Curricular:</b> Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos.			
<b>Área de Integração</b>			
Química - Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial			
<b>Bibliografia Básica</b>			
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 239p, 2007. GULARTE, M.A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b> . Pelotas: UFPel, 2002. QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b> . Rio Grande: FURG, 268p. 2006.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 239p, 2007. GULARTE, M.A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b> . Pelotas: UFPel, 2002. QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b> . Rio Grande: FURG, 268p. 2006.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Escurecimento enzimático. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça			
<b>Área de Integração</b>			
Análise Sensorial - Métodos subjetivos e afetivos; Química - substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio</b> . Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990. 293 p. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Ed. Manole, 2006. 612p. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da Panificação</b> . 2ª Edição. Ed. Manole. 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. <b>Biocologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4 VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1. VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas não alcoólicas</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v.2.			

<b>Componente Curricular:</b> Instalações e Operações Agroindustriais			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Noções de desenho e manutenção de equipamentos. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos. Embalagens para alimentos. Influência da embalagem na decisão de compra. Embalagens como ferramentas de marketing. Introdução à segurança no trabalho. Fatores causais de acidentes de trabalho. Prevenção de acidentes de trabalho. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). Mapas de riscos. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Doenças ocupacionais ligadas às atividades agroindustriais. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e combate a incêndio. Normas regulamentadoras direcionadas para agroindústrias.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de arquitetura, construção, Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas.			
<b>Área de Integração</b>			
Física - Grandezas Físicas, Sistema Internacional de Unidades, Densidade, Calor e Temperatura. Sociologia - Direitos humanos			
<b>Bibliografia Básica</b>			
ROSA, Marcos Paulo. <b>Segurança do trabalho</b> . Curitiba: Livro Técnico, 112 p. (Segurança) ISBN 9788563687210, 2011. FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 2 edição. Artmed. 2006. CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). <b>Embalagens para a indústria alimentar</b> . Lisboa: Instituto Piaget, 609 p. (Ciência e técnica; 24) ISBN 9727716393, 2003.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ORDÓÑEZ & COLS. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. ORDÓÑEZ & COLS. <b>Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. FOUST, Alan S. et al. <b>Princípios das operações unitárias</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 670 p. ISBN 9788521610380, 2008.			

<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Controle de qualidade			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
<b>Ementa</b>			
Condições para qualidade da água. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Controle de infestações. Higiene pessoal. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores. Padrões de Identidade e Qualidade. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade. Documentos do Sistema de Gestão de Qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Normatização ISO.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.			
<b>Área de Integração</b>			
Química - substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial; poluentes orgânicos de importância agroindustrial; Instalações e operações Agroindustriais - Noções de desenho e manutenção de equipamentos			
<b>Bibliografia Básica</b>			
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. <b>Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 4 ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2011. ANDRADE, N. J. <b>Higienização na indústria de alimentos</b> . Viçosa: CPT, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CAMPOS, V. F. <b>TQC Controle da Qualidade Total: no estilo japonês</b> . 8.ed. Minas Gerais: INDG, 2004. SILVA J, E. A. da. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C.. <b>Manual de higiene para manipuladores de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
<b>Ementa</b>			
Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa, vozes do texto (discurso citado e discurso relatado), uso social da língua para a exposição oral e escrita; pontuação (Período composto por coordenação e subordinação), Concordância Verbal; leitura e produção textual; documentos oficiais e produção acadêmica. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Leitura e produção de textos dos mais variados gêneros e tipologias, nas diversas situações de uso, principalmente os textos de opinião, argumentação.			
<b>Área de Integração</b>			
Demais áreas			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SARMENTO, Leila Lauer, TUFANO, Douglas. <b>Português: literatura, gramática, produção de texto</b> . 1.ed. São Paulo: Moderna, 2010. PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. <b>Aprender e praticar gramática</b> . São Paulo: FTD, 2010. PEREIRA, Cilene da Cunha; NEVES, Janete dos Santos Bessa. <b>Ler/falar/escrever. Práticas discursivas no ensino médio: uma proposta teórico-pedagógica</b> . Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ABAURRE, Maria Luiza, ABAURRE, Maria Bernadete. <b>Produção de texto: interlocução e gêneros</b> . São Paulo: Moderna, 2012. GONZAGA, Sergius. <b>Curso de literatura brasileira</b> . 5.ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2012. SARMENTO, Leila Lauer. <b>Gramática em textos</b> . São Paulo: Moderna, 2010. CEGALLA, Domingos Paschoal. <b>Novíssima gramática da língua portuguesa</b> . 46. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
<b>Ementa</b>			
Língua espanhola: comunicação escrita e oral; origem e formação do idioma Espanhol e/ou castelhano; noções da estrutura gramatical – Morfologia; Sistema fonético e gráfico. (Abecedário, Artículos, Pronombres, Puntuación, Saludos, Días, meses y expresiones temporales, Numerales, Horas, Sustantivos, Adjetivos, Pronombres, Preposiciones, Contraciones, Conjunciones). Sintaxe e ortografía; (Empleo de E/Y, muy/mucho, Algunos heterogeneros y heterosemánticos y acentuación). Conversación/diálogo y producción textual. Saudações formais e informais. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: Verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica. Cultura geral dos países hispânicos.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Leitura e compreensão de textos escritos; Compreensão auditiva.			
<b>Área de Integração</b>			
Língua Portuguesa e Literatura: Pontuação; Concordância verbal. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a latina.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
FANJÚL, Adrián (org.). <b>Gramática y práctica de español para brasileños</b> . São Paulo: Moderna, 2005. MICHAELIS. <b>Dicionário escolar espanhol</b> : espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008. MILANI, Maria Esther. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
BARROS, Cristiano Silva de; COSTA, Elzimar, Goettenauer de Martins (Coord.). <b>Espanhol</b> : ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16. DIAZ, Miguel y García-Talavera. <b>Dicionário Santillana para estudantes</b> : espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2008. GÁLVEZ, José A. (coord.). <b>Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol</b> : essencial. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> História			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
<b>Ementa</b>			
Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. Análise da colonização no Brasil e o estabelecimento da sociedade colonial. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). A introdução da mão de obra escrava e as relações econômicas entre Portugal e a América Portuguesa. A influência da Revolução Francesa no processo de independência e formação do Brasil Imperial. O I Reinado e a elite nacional. As regências e a administração de D. Pedro II. Os movimentos sociais e a luta abolicionista, com a introdução da república oligárquica do século XX. O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Investigação histórica Interpretação dos processos sociais Distinção e comparação das etapas temporais Construção científica do conhecimento histórico			
<b>Área de Integração</b>			
Artes, Geografia, Literatura, Língua Portuguesa, Biologia			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BRAIC, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. <b>História das Cavernas Terceiro Milênio</b> . São Paulo: Moderna, 2012. FARIA, Ricardo de Moura; MIRANDA, Mônica Liz; CAMPOS, Helena Guimarães. <b>Estudos de História</b> . São Paulo: FTD, 2012. VICENTINO, Claudio; DORIGO, Gianpaolo. <b>História Geral e do Brasil</b> . São Paulo: Scipione, 2010.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
FAUSTO, Bóris. <b>História do Brasil</b> . 14º ed. São Paulo: USP, 2012. FALCON, Francisco; RODRIGUES, Antonio Edmilson. <b>A Formação do Mundo Moderno. A construção do ocidente dos séculos XIV ao XVIII</b> . Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2006. PERRY, Marvin. <b>Civilização Ocidental. Uma História Concisa</b> . 2º ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.			

Componente Curricular: Geografia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Noções de cartografia; Estrutura geológica da terra; A dinâmica da atmosfera, Litosfera e Hidrosfera; Biomas do Brasil; O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil; A agricultura e a Questão Agrária no Brasil; A Produção Agropecuária Brasileira; A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros); O processo de globalização; Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Pressão demográfica sobre o meio ambiente.			
Ênfase Tecnológica			
Espaço Geográfico, questões demográficas, tecnologia.			
Área de Integração			
Topografia, Agricultura, Solos, História, Biologia, Português, Física, Química.			
Bibliografia Básica			
TERRA, Lygia; ARAÚJO, Regina; GUIMARÃES, Raul Borges. <b>Conexões: estudos de Geografia Geral e do Brasil.</b> São Paulo: Moderna, 2010. MARINA, Lucia; RIGOLI, Tércio. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2009. VISENTINI, José William. Geografia Geral e do Brasil. O Mundo em Transição. São Paulo: Ática, 2012.			
Bibliografia Complementar			
ALMANAQUE SOCIOAMBIENTAL. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2005. ALMEIDA, Lúcia Maria Alves de. <b>Geografia geral e do Brasil.</b> Volume único. SP: Ática, 2005. GARCIA, Helio Carlos. <b>Geografia: de olho no mundo do trabalho: volume único para o ensino médio.</b> SP: scipione, 2005. Magnoli, Demétrio. <b>Geografia: a construção do mundo: geografia geral e do Brasil.</b> SP: moderna, 2005.			

Componente Curricular: Arte			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem, análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Reconhecimento de elementos que compreendem a linguagem musical. Contextualização de períodos da História da Música. Leitura rítmica.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura de imagem. Linguagem. Comunicação			
Área de Integração			
Linguística, Literatura, História			
Bibliografia Básica			
PROENÇA, Graça. <b>Descobrimos a História da Arte.</b> São Paulo: Ática, 2006. TAVARES, Isis; MOURA, Simone Cit; <b>Metodologia do Ensino de Artes, Linguagem da Música.</b> Curitiba: IBPEX, 2008. GARCIA, R.L. <b>Múltiplas Linguagens na Escola.</b> Rio de Janeiro: DP&A, 2000.			
Bibliografia Complementar			
DUARTE, Jr. <b>Por que arte-educação?</b> Campinas: Papyrus, 1986. FISCHER, E. <b>A necessidade da arte.</b> Rio de Janeiro: Zahar, 1977. COLI, J. O. <b>O que é arte?</b> São Paulo: Brasiliense, 2000.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
A existência ética; a Filosofia moral: concepções filosóficas sobre o bem e o mal, verdade e determinismo; a liberdade; a atitude científica; as ciências na história; Origem da política, significados. Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. A Democracia.			
Ênfase Tecnológica			
Investigação filosófica, construção do conhecimento filosófico, moralidade e poder.			
Área de Integração			
Sociologia			
Bibliografia Básica			
COTRIM, Gilberto. <b>Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas.</b> São Paulo: Saraiva, 2006. CHAUÍ, Marilena. <b>Convite à Filosofia.</b> São Paulo. Ed. Ática, 1995. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. <b>Temas de filosofia.</b> São Paulo: Moderna, 2005.			
Bibliografia Complementar			
CUNHA, J. Auri. Filosofia: investigação à iniciação filosófica. SP: Atual, 1992. RUSS, Jaqueline. Dicionário de filosofia. SP: Scipione, 1994 SÁTIO, Angélica - Pensando melhor - Iniciação ao Filosofar - Ed. Saraiva, 2004.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Estratificação e desigualdade social. Poder, política e estado. Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Cidadania e formas de participação democrática. Direitos humanos e meio ambiente. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável.			
Ênfase Tecnológica			
Investigação sociológica, interpretação dos processos sociais, construção científica do conhecimento sociológico.			
Área de Integração			
Cultura, cidadania, tecnologia e sustentabilidade			
Bibliografia Básica			
BRYM, Robert...[et al]. <b>Sociologia: sua bússola para um novo mundo.</b> São Paulo: Thomson Learning, 2006. COSTA, Cristina. <b>Sociologia: introdução à ciência da sociedade.</b> 2 grau. Ed. Moderna. São Paulo. 2001. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. <b>Introdução à sociologia.</b> São Paulo: Ática, 1995.			
Bibliografia Complementar			
CHINOY, Ely. <b>Sociedade: uma introdução à sociologia.</b> São Paulo: Ed. Atlas, 2009. OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. <b>Sociologia para jovens do século XXI.</b> Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007. TOMAZI, Nelson Dacio. <b>Iniciação à sociologia.</b> São Paulo: Atual, 2000.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Produção de derivados do cacau. Diversidade de cereais. Produção de farinhas de cereais. Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Processos de extração e refino de óleos vegetais; Produção de farinhas de cereais; Princípios básicos de panificação e confeitaria.			
Área de Integração			
Arte - Cultura Visual; Geografia - O processo de Industrialização no Brasil.			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da Panificação</b> . 2ª Edição. Ed. Manole. 2007. MORETTO, E.; FETT, R. <b>Processamento e análise de biscoitos</b> . São Paulo: Varela, 1999. BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). <b>Biocologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.			
Bibliografia Complementar			
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. ORDÓÑEZ & COLS. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. CHAVES, J. B. P. <b>Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo</b> . Viçosa: CPT, 2008.			

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista.			
Ênfase Tecnológica			
Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria.			
Área de Integração			
Filosofia: esfera pública e privada. Gestão ambiental e tratamento de resíduos: legislação ambiental.			
Bibliografia Básica			
BETIOLLI, Antonio Bento. <b>Introdução ao Direito</b> : lições de propedêutica jurídica. 4. ed. São Paulo: Letras & Letras. 2004. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas</b> . São Paulo: Atlas, 2004. MARION, José Carlos. <b>Contabilidade Básica</b> . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BASSO, Irani Paulo. <b>Contabilidade Geral Básica</b> . 4 ed. Ijuí: Editora UNIJUÍ, 2011. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração de Recursos Humanos</b> . São Paulo: Atlas, 2007. REQUIÃO, Rubens. <b>Curso de direito comercial</b> . 27. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal			
Carga Horária (h/a):	192	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados da pesca. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de carnes; Tecnologia de Leite e Derivados			
Área de Integração			
Geografia - O processo de Industrialização no Brasil.			
Bibliografia Básica			
KOBELITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos</b> : Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b> . 6ª ed. Artmed, 2004. ORDÓÑEZ & COLS. <b>Tecnologia de Alimentos</b> : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.			
Bibliografia Complementar			
TRONCO, V. M. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . Santa Maria, Editora UFSM, 2008. FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . Publicações Globo, 1991. FERREIRA, C. L. L. F. <b>Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda</b> . Viçosa: CPT, 2008.			

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamentos de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Níveis e sistemas de tratamento de efluentes líquidos. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do impacto ambiental. Legislação ambiental. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade: relações homem <i>versus</i> natureza; o que é EA; objetivos da EA; consumo e resíduos sólidos.			
Ênfase Tecnológica			
Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Legislação ambiental. Educação ambiental e sustentabilidade.			
Área de Integração			
Geografia: Urbanização e sociedade - problemas ambientais urbanos e rurais.			
Bibliografia Básica			
VON SPERLING, M. <b>Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos</b> . V. 1. 3ª Ed. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 452p, 2005. DIAS, R. <b>Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</b> . Porto Alegre: Atlas, 2011. PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. <b>Curso de Gestão Ambiental</b> . São Paulo: Manole, 2003.			
Bibliografia Complementar			
DIAS, G. F. <b>Educação ambiental: princípios e práticas</b> . 9.ed. São Paulo: Gaia, 2004. 551 p. BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. <b>Segurança do Trabalho e Gestão ambiental</b> . 4ª edição, São Paulo: Atlas, 378p, 2011. LANDGRAF, M. D.; MESSIAS, R. A.; REZENDE, M. O. <b>A importância ambiental da vermicompostagem</b> : vantagens e aplicações. São Carlos-SP: Rima, 2005.			

#### 4.10.2. Componentes curriculares optativos

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

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

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

### 5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

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

#### 5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação
DOCENTES EFETIVOS			
1	Ana Paula Flores Botega	Licenciatura em Química	Mestre (Educação Agrícola)
2	Anderson Fetter	Educação Física	Especialista (Atividade Física na educação e na Saúde)
3	Anna Carolina Cerato Confortin	Zootecnia	Doutora (Zootecnia)
4	Calinca Jordânia Pergher	Licenciatura em Pedagogia	Doutora (Educação)
5	Carlos Cesar Wyrepkowski	Licenciatura em Química	Mestre (Química)
6	Cíntia Müller Leal	Ciências Biológicas	Graduação em Biologia
7	Cynthia Gindri Haigert	Licenciatura em História	Mestre (Integração Latino-Americana)
8	Edson Machado Fumagalli Junior	Sistemas de Informação	Mestre (Geomática)
9	Fabiana Umetsu	Ciências Biológicas	Doutora (Ciências Biológicas)
10	Fábio Diniz Rossi	Informática	Mestre (Ciências da Computação)
11	Fernanda Ortolan	Farmácia e Bioquímica Tecnologia de Alimentos	Mestre (Ciência e Tecnologia de Alimentos)
12	Greice Gonçalves Girardi	Licenciatura em Letras Português/Inglês e Português/Espanhol	Mestre (Letras)

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação
13	Itagira Munhos Martins	Licenciatura em Letras Português/Espanhol	Especialista (Letras Português/Espanhol)
14	Janice Wallau Ferreira	Ciências Biológicas	Mestre (Educação Agrícola)
15	Jeferson Lopes Queiroz	Educação Física	Especialista (Educação Física Escolar)
16	Jiani Cardoso da Roza	Sistemas de Informação	Mestre (Ciências da Computação)
17	José Luis Ferraz Aires	Zootecnia	Doutor (Zootecnia)
18	José Nilton Rodrigues Dorneles	Artes Práticas (Técnicas Agrícolas)	Especialista (Metodologia do Ensino)
19	Josiane Fontoura dos Anjos Brandolt	Informática	Mestre (Ciências da Computação)
20	Lauren Morais da Silva	Engenharia Civil	Mestre (Recursos Hídricos e Saneamento Ambiental)
21	Luciana Azambuja Alcantara	Desenho e Plástica	Mestre (Artes Visuais)
22	Luciane Ayres Peres	Ciências Biológicas	Doutora (Biologia Animal)
23	Marcelo Pedrosa da Roza	Sistemas de Informação	Mestre (Ciências da Computação)
24	Marcia Viaro Flores	Licenciatura em Matemática	Mestre (Matemática)
25	Mário Augusto Correia San Segundo	Licenciatura em História	Mestre (História)
26	Maurício Ramos Lutz	Licenciatura em Matemática	Mestre (Ensino de Matemática)
27	Paulo Admir Sanguinete Pires	Licenciatura em Letras Espanhol	Mestre (Ensino Científico e Tecnológico)
28	Paulo Duran dos Santos Molina	Medicina Veterinária	Mestre (Ciências Veterinária)
29	Rubia Mara Siqueira da Silva	Licenciatura em Química	Doutora (Química)
30	Sandra Teixeira Jaeckel	Licenciatura em Física	Mestre (Física)
31	Sônia Regina Scheleski	Licenciatura em Matemática	Especialista (Matemática e Estatística)
32	Tiago Santos da Rosa	Licenciatura em Letras Português/Inglês	Especialista (Docência no Ensino Superior e Gestão e Organização Escolar)
33	Valeska Duarte da Silva Goularte	Licenciatura em Economia Doméstica e Educação Familiar	Mestre (Ciência e Tecnologia Agroindustrial)
DOCENTES SUBSTITUTOS			
1	Alexandre Dall Forno Mastella	Zootecnia	Mestre (Extensão Rural)
2	Carlos Humberto Vasques da Conceição	Medicina Veterinária	Mestre (Docência Universitária)
3	Carlos Roberto Maciel Alende	Agronomia	Mestre (Extensão Rural)
4	Eduardo Barros Coelho Pierry	Informática	
5	Jaline Gonçalves Mombach	Ciência da Computação	Graduação em Ciências da Computação
6	Patrick da Rosa Silveira	Licenciatura em Física	Mestre (Astrofísica)
7	Rodrigo Dalosto Smoraleck	Pedagogia	Especialista (Psicopedagogia, Pedagogia e Psicopedagogia Empresarial e Supervisão Escolar e Orientação Educacional)
8	Vinícius Radetzke da Silva	Administração de Empresas	Especialista (Recursos Humanos e Marketing)

### 5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

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

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

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

### 5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

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

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

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

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

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

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

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Alegrete conta com um cargo Técnico Administrativo em Educação composto por Assistentes Administrativos, Técnicos em Tecnologias da Informação, Assistentes de Alunos, Pedagogos, Técnico em Assuntos Educacionais, Psicólogos, Auxiliar de Biblioteca, Médico, Odontólogos, Nutricionistas, Bibliotecário, Auxiliar Enfermagem.

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

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

## 6. Instalações Físicas

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

### 6.1. Biblioteca

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

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

### 6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral	Qtde.
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	16
Auditório com a disponibilidade de 120 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	2
Auditório com a disponibilidade de 80 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	1

Laboratórios	Qtde.
Laboratório de Informática: sala com 25 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	4
Laboratório de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	4
Laboratório de Biologia Geral	1
Laboratório de Microbiologia	1
Laboratório de Química	1
Laboratório de Bromatologia	1
Laboratório de Análise Sensorial	1
Laboratório de Padaria e Confeitaria	1
Laboratório de Produtos de Origem Animal/Vegetal (LEPEP Agroindústria)	1

### 6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Ginásio de Esporte com quadra poliesportiva, com dois vestiários (masculino e feminino), com arquibancadas.	1
Campo de Futebol com pista de atletismo	1
Quadras de futsal, basquete e vôlei (externas)	2

### 6.4. Área de atendimento ao estudante

Atendimento ao estudante	Qtde.
Sala da Coordenação do Curso	1
CAE (Coordenação de Assistência Estudantil)	1
Centro de Saúde ( 01 médica, 02 psicólogos, 02 odontólogas, 02 técnicas em enfermagem, 01 assistente social, 02 nutricionistas e 04 assistentes de alunos.	1
CAI (Coordenação de Ações Inclusivas)	1

## 7. Referências

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

LEI nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 – Lei da rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

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

BRASIL, Ministério da Educação. Secretaria de Educação de Educação Profissional e Tecnológica: Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio – Documento Base. Brasília: 2007.

BRASIL. MEC. SETEC. Ensino Médio: construção política: síntese das sala temáticas / coordenação: Marise Nogueira Ramos, Rosiver Pavan; texto César Henrique Arrais. – Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 2003.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretária da Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia: Concepções e diretrizes. Brasil, 2008.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.161, de 05 de agosto de 2005: Dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997: Institui o código de trânsito brasileiro. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “ História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm)

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008. Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm)

\_\_\_\_\_. Resolução nº 2 de 30 de janeiro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866)

\_\_\_\_\_. Resolução nº 06, de 20 de setembro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866)

## 8. Anexos



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 136 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus 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 IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

**RESOLVE:**

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

**Denominação do Curso:** Curso Técnico em Agroindústria

**Forma:** Integrado

**Modalidade:** Educação de Jovens e Adultos

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Autorizado pela Resolução nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP n.º 046, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30 vagas

**Turno de oferta:** Noturno

**Regime Letivo:** Anual

**Regime de Matrícula:** Por série

**Carga horária total do curso:** 2.400 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** Três anos

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** Câmpus Alegrete – RST 377, Km 27, 2º Distrito Passo Novo, CEP 97555-000.



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA					
Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total disciplina (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Matemática	2	80	16	96
	Biologia	2	80	16	96
	Química	2	80	16	96
	Informática	2	80	16	96
	Introdução à Gestão Agroindustrial	1	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	2	80	16	96
	Produção Agropecuária	3	120	24	144
	Microbiologia de Alimentos	2	80	16	96
<b>Subtotal da carga horária do ano</b>		<b>20</b>	<b>800</b>	<b>160</b>	<b>960</b>
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Biologia	1	40	8	48
	Química	2	80	16	96
	Física	2	80	16	96
	Matemática	2	80	16	96
	Educação Física	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Análise Sensorial	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	3	120	24	144
	Instalações e Operações Agroindustriais	2	80	16	96
Higiene e Controle de Qualidade	2	80	16	96	
<b>Subtotal da carga horária do ano</b>		<b>20</b>	<b>800</b>	<b>160</b>	<b>960</b>
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura	1	40	8	48
	Língua Espanhola	1	40	8	48
	História	2	80	16	96
	Geografia	2	80	16	96
	Arte	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	120	24	144
	Gestão Agroindustrial	2	80	16	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	160	32	192
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80	16	96
<b>Subtotal da carga horária do ano</b>		<b>20</b>	<b>800</b>	<b>160</b>	<b>960</b>
<b>Carga Horária total (hora aula)</b>					<b>2880</b>
<b>Carga Horária total do curso (hora relógio)</b>					<b>2400</b>

\*hora aula: 50 minutos



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

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Alegrete, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Mairi Jahn Karnikowski

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Rodrigo de Siqueira Martins

Delcímar Borim

Bruno Godoi Zucuni

Jaubert de Castro Menchik

Darci Roberto Schneid

Jovani Pátas

Gabriel Adolfo Garcia

Liege Camargo da Costa

Joselito Trevisan

Liana dos Santos Gomes

Marcelo Eder Lamb

Bruno J. S. de A.



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

Luciani Missio

Rodrigo Elesbão de Almeida

Tainan Massotti de Lima

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE ALEGRETE  
CONSELHO DIRETOR DA EAFA - RS

## RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 025/2008

A Presidente do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete - RS, no uso de suas atribuições legais e considerando a decisão tomada nesta data, RESOLVE:

I – Aprovar, na íntegra, o “Plano de Curso Técnico Agrícola, habilitação Agroindústria Integrado à Educação de Jovens e Adultos de nível médio (PROEJA AGROINDÚSTRIA)”, conforme Anexo I desta Resolução.

II – Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Alegrete, 20 de maio de 2008.

Carla Comerlato Jardim  
Presidente do Conselho Diretor/EAFA  
Diretora Geral/EAFA  
Portaria MEC nº 138, de 05/02/2007.



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



**RESOLUÇÃO Nº 046/2013**

**APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008.**

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

**Art. 1º** - APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008, conforme discriminados a seguir:

**- Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente - Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente, autorizado pela Resolução nº004/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a circled 'M' and a circled 'A'.



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



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

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

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

**RESOLVE:**

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

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

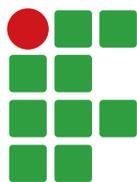
- Capa - adequação às diretrizes institucionais;
- Sumário - adequação às diretrizes institucionais;
- Justificativa - adequação às diretrizes institucionais;
- Detalhamento - adequação às diretrizes institucionais;
- Requisitos de Acesso - adequação às diretrizes institucionais;
- Prática Profissional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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

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

Handwritten signature of Carlos Alberto Pinto da Rosa in blue ink.



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Farroupilha

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

**AGROINDÚSTRIA**

INTEGRADO

PROJEA

---

*Campus Alegrete*