



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PERFIL DO EGRESSO

**CURSOS TÉCNICOS
SUBSEQUENTES**



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

Sumário

1. Técnico em Agricultura	5
<i>Campus São Vicente do Sul</i>	
2. Técnico em Agropecuária	7
<i>Campus Frederico Westphalen e Campus Júlio de Castilhos</i>	
3. Técnico em Alimentos	9
<i>Campus Júlio de Castilhos, Campus Santa Rosa e Campus São Vicente do Sul</i>	
4. Técnico em Controle Ambiental	11
<i>Campus Panambi</i>	
5. Técnico em Cozinha	12
<i>Campus São Borja</i>	
6. Técnico em Edificações	12
<i>Campus Panambi e Campus Santa Rosa</i>	
7. Técnico em Eletromecânica	14
<i>Campus Santa Rosa</i>	
8. Técnico em Enfermagem	17
<i>Campus Santo Ângelo</i>	
9. Técnico em Estética	18
<i>Campus Santo Ângelo</i>	
10. Técnico em Gerência de Saúde	19
<i>Campus Santo Ângelo</i>	
11. Técnico em Informática	20
<i>Campus Alegrete, Campus São Vicente do Sul e Campus Avançado Uruguaiana</i>	
12. Técnico em Meio Ambiente	22
<i>Campus Santa Rosa</i>	
13. Técnico em Móveis	23
<i>Campus Santa Rosa</i>	
14. Técnico em Pós-Colheita	25
<i>Campus Panambi</i>	
15. Técnico em Sistemas de Energia Renovável	26
<i>Campus Jaguari</i>	
16. Técnico em Vendas	27
<i>Campus Santa Rosa</i>	
17. Técnico em Zootecnia	29
<i>Campus São Vicente do Sul</i>	

CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE

Ofertado para quem já concluiu o Ensino Médio ou estudos equivalentes. O processo seletivo para esses cursos utiliza a nota do Enem como requisito de classificação. Para participar, o candidato deverá ter realizado o exame no ano do processo seletivo ou nos dois últimos anos.

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

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

1. TÉCNICO EM AGRICULTURA

Campus São Vicente do Sul

Oportunizar formação profissional técnica a pessoas já concluintes do ensino médio, por meio de um processo educativo que favoreça o desenvolvimento de indivíduos, dotados de capacidade crítica, de autonomia intelectual, eticamente responsáveis, com capacidade empreendedora e comprometimentos com a resolução dos problemas técnicos, sociais e ambientais na área da agricultura.

1.1. Objetivos Específicos

- Contribuir para a formação crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho;
- Possibilitar reflexões acerca dos fundamentos científico-tecnológicos da formação técnica, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- Atender à demanda de profissionais qualificados para atuar na área da Agricultura;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de atuação profissional;
- Atuar de forma efetiva no planejamento, execução e avaliação das políticas na sua área de atuação;
- Conhecer as tecnologias relacionadas ao aumento de produtividade com redução de custos de produção;
- Utilizar corretamente as máquinas e implementos agrícolas utilizadas na agropecuária;
- Utilizar a informática como ferramenta indispensável para a otimização dos processos de planejamento, execução, controle e avaliação das atividades agropecuárias;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Difundir as tecnologias de gestão e proteção do meio ambiente;
- Conhecer as normas reguladoras das atividades agropecuárias.

1.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Recursos Naturais compreende tecnologias relacionadas à produção animal, vegetal, mineral, aquícola e pesqueira.

Abrange ações de prospecção, avaliação técnica

e econômica, planejamento, extração, cultivo e produção referente aos recursos naturais. Inclui ainda, tecnologia de máquinas e implementos, estruturada e aplicada de forma sistemática para atender às necessidades de organização e produção dos diversos segmentos envolvidos, visando à qualidade e sustentabilidade econômica, ambiental e social.

Integra a 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 Agricultura, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para planejar, executar e monitorar etapas da produção agrícola. Planeja e acompanha a colheita e a pós-colheita das principais culturas. Auxilia na implantação e gerenciamento de sistemas de controle de qualidade na produção agrícola. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos. Elabora laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos. Atua em atividades de extensão e associativismo.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Atuar em atividades de extensão, assistência técnica, associativismo, pesquisa, análise, experimentações, ensaio e divulgação técnica;
- Responsabilizar-se pela elaboração de projetos e assistência técnica nas áreas de: crédito rural e agroindustrial para efeitos de investimento e custeio; topografia na área rural; impacto ambiental; paisagismo, jardinagem e horticultura; construção de benfeitorias rurais; drenagem e irrigação;
- Elaborar orçamentos, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias; coleta de dados de natureza técnica; desenho de detalhes de construção rurais; elaboração de orçamento de materiais, insumos, equipamentos, instalações e mão-de-obra; detalhamento de programa de trabalho, observando normas técnicas e de segurança no meio rural; manejo e regulação de máquinas e implementos agrícolas; execução e fiscalização dos procedimentos relativos ao preparo do solo até a colheita, armazenamento, comercialização e industrialização dos produtos agropecuários; administração de propriedades rurais;

- Responsabilizar-se pelo planejamento, organização, monitoramento e emissão dos respectivos laudos nas atividades de: exploração e manejo do solo, matas e florestas de acordo com suas características; alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas; propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em casas de vegetação; produção de mudas (viveiros) e sementes;
- Prestar assistência técnica na aplicação, comercialização, no manejo e regulagem de máquinas, implementos, equipamentos agrícolas e produtos especializados, bem como na recomendação, interpretação de análise de solos e aplicação de fertilizantes e corretivos;
- Treinar e conduzir equipes de instalação, montagem e operação, reparo ou manutenção;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- Identificar os processos simbióticos, de absorção, de translocação e os efeitos alelopáticos entre o solo e planta, planejando ações referentes aos tratamentos das culturas;
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de vetores e pragas, doenças e plantas indesejáveis;
- Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita, responsabilizando-se pelo armazenamento, a conservação, a comercialização e a

industrialização dos produtos agropecuários;

- Responsabilizar-se pelos procedimentos de desmembramento, parcelamento e incorporação de imóveis rurais;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção vegetal e agroindustrial;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos;
- Realizar medição, demarcação de levantamentos topográficos, bem como projetar, conduzir e dirigir trabalhos topográficos e funcionar como perito em vistorias e arbitramento em atividades agrícolas;
- Emitir laudos e documentos de classificação e exercer a fiscalização de produtos de origem vegetal e agroindustrial;
- Responsabilizar-se pela implantação de pomares, acompanhando seu desenvolvimento até a fase produtiva, emitindo os respectivos certificados de origem e qualidade de produtos;
- Desempenhar outras atividades compatíveis com a sua formação profissional;

Dentre outras atividades de acordo com o Decreto Lei nº 4.560, de 30 de dezembro de 2002.

2. TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

Campus Frederico Westphalen e Campus Júlio de Castilhos

Formar técnicos em agropecuária capazes de atuar no desenvolvimento da matriz produtiva local, regional, principalmente, atendendo às necessidades do mundo do trabalho e promovendo o desenvolvimento com vistas à sustentabilidade econômica, social e ambiental. Profissional habilitado para atuar, predominantemente junto às empresas rurais, ou como empreendedor, exercendo atividades de planejamento, execução e condução de projetos no ramo da produção vegetal e na área de produção animal.

2.1. Objetivos Específicos

- Oportunizar condições de profissionalização aos alunos que concluíram o Ensino Fundamental, atendendo uma demanda latente na região de abrangência do IF Farroupilha;
- Formar técnicos em agropecuária capazes de atuar no desenvolvimento da matriz produtiva local e regional;
- Ofertar ensino técnico, integrado ao Ensino Médio, priorizando a integração de conhecimentos e a interdisciplinaridade;
- Contribuir com o desenvolvimento da região por meio da formação profissional qualificada capaz de atender os diferentes públicos da agricultura, da zootecnia e da infraestrutura, nas dimensões técnicas-produtivas, sociais e ambientais;
- Maximizar a utilização da infraestrutura do *Campus*, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional em nível técnico, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional, assim como o cumprimento da missão dos Institutos Federais, no que tange à formação propositiva e/ou fomentadora aos arranjos produtivos regionais, sempre com vistas à sustentabilidade;
- Disponibilizar à sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades.

2.2. Perfil do Egresso

O profissional Técnico em Agropecuária, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para planejar, executar, acompanhar e fiscalizar todas as fases dos projetos agropecuários e administrar propriedades rurais. Elaborar, aplicar e monitorar programas preventivos de sanitização na produção animal, vegetal e agroindustrial. Fiscaliza produtos de origem vegetal, animal e agroindustrial. Realiza medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais. Atua em programas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa.

Ainda recebe formações que habilita para:

- Atuar em atividades de extensão, assistência

técnica, associativismo, pesquisa, análise, experimentações, ensaio e divulgação técnica;

- Responsabilizar-se pela elaboração de projetos e assistência técnica nas áreas de: crédito rural e agroindustrial para efeitos de investimento e custeio; topografia na área rural; impacto ambiental; paisagismo, jardinagem e horticultura; construção de benfeitorias rurais; drenagem e irrigação;
- Elaborar orçamentos, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias; coleta de dados de natureza técnica; desenho de detalhes de construção rurais; elaboração de orçamento de materiais, insumos, equipamentos, instalações e mão de obra; detalhamento de programa de trabalho, observando normas técnicas e de segurança no meio rural; manejo e regulação de máquinas e implementos agrícolas; execução e fiscalização dos procedimentos relativos ao preparo do solo até a colheita, armazenamento, comercialização e industrialização dos produtos agropecuários; administração de propriedades rurais;
- Responsabilizar-se pelo planejamento, organização, monitoramento e emissão dos respectivos laudos nas atividades de: exploração e manejo do solo, matas e florestas de acordo com suas características; alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas e animais; propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em casas de vegetação; obtenção e preparo da produção animal; processo de aquisição, de preparo, de conservação e de armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais; programas de nutrição e manejo alimentar em projetos zootécnicos; produção de mudas (viveiros) e sementes;
- Prestar assistência técnica na aplicação, comercialização, no manejo e regulação de máquinas, implementos, equipamentos agrícolas e produtos especializados, bem como na recomendação, interpretação de análise de solos e aplicação de fertilizantes e corretivos;
- Treinar e conduzir equipes de instalação, montagem e operação, reparo ou manutenção;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades pecu-

liares da área a ser implementada;

- Identificar os processos simbióticos, de absorção, de translocação e os efeitos alelopáticos entre o solo e planta, planejando ações referentes aos tratamentos das culturas;
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de vetores e pragas, doenças e plantas indesejáveis;
- Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita, responsabilizando-se pelo armazenamento, a conservação, a comercialização e a industrialização dos produtos agropecuários;
- Responsabilizar-se pelos procedimentos de desmembramento, parcelamento e incorporação de imóveis rurais;
- Aplicar métodos e programas de reprodução animal e de melhoramento genético;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção animal, vegetal e agroindustrial;
- Responsabilizar-se pelas empresas especializadas que exercem atividades de dedetização, desratização e no controle de vetores e pragas;

➤ Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária;

- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos;
- Realizar medição, demarcação de levantamentos topográficos, bem como projetar, conduzir e dirigir trabalhos topográficos e funcionar como perito em vistorias e arbitramento em atividades agrícolas;
- Emitir laudos e documentos de classificação e exercer a fiscalização de produtos de origem vegetal, animal e agroindustrial;
- Responsabilizar-se pela implantação de pomares, acompanhando seu desenvolvimento até a fase produtiva, emitindo os respectivos certificados de origem e qualidade de produtos;
- Desempenhar outras atividades compatíveis com a sua formação profissional;

Dentre outras atividades de acordo com o Decreto Lei nº 4.560 de 30 de dezembro de 2002.

3. TÉCNICO EM ALIMENTOS

Campus Júlio de Castilhos, Campus Santa Rosa e

Campus São Vicente do Sul

Formar profissionais técnicos de nível médio na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo as expectativas da comunidade regional e atendendo a demanda existente por este profissional nos setores produtivos da região, além de formar cidadãos críticos e oportunizar a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica. Formação profissional técnica e tecnológica para atuar na área alimentícia, na transformação de matéria-prima alimentícia, e formar cidadãos capazes de atuar frente às necessidades do mundo do trabalho, em constante evolução.

3.1. Objetivos Específicos:

- Formar profissionais que estejam preparados para desempenhar suas atribuições profissionais com competência.
- Formar técnicos na área de alimentos para atender as necessidades das empresas do setor.
- Oportunizar condições de profissionalização em curto prazo para alunos que concluíram o Ensino Médio.
- Oportunizar a profissionalização de trabalhadores que já atuam na produção e industrialização de alimentos, a fim de acompanhar as rápidas mudanças tecnológicas.
- Despertar e dar suporte técnico para futuros empreendedores, não limitando-se a formar mão-de-obra para o mercado de trabalho.
- Propiciar a qualificação técnica de proprietários e/ou funcionários de pequenas agroindústrias da região.
- Contribuir no processo de legalização de agroindústrias familiares informais existentes na região.
- Melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos, pela formação de profissionais conscientes da importância da observação da legislação e das normas técnicas na produção de alimentos.
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das indústrias de alimentos da região.
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor das matérias-primas agrícolas.
- Oportunizar uma maior oferta de produtos de origem animal e vegetal industrializados em indústrias de alimentos de pequeno e médio porte.
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores.
- Formar um profissional consciente da importância da sua função dentro de uma indústria de

alimentos.

- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.
- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio, a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Qualificar os profissionais que já atuam na área de alimentos, de forma direta ou indireta, incluindo os que possuem agroindústria familiar, visando a melhoria da qualidade alimentar;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo a implantação e de melhorias da qualidade nas agroindústrias, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Desenvolver pesquisas para novos produtos e processos na área de alimentos;
- Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- Conhecer as principais matérias-primas bem como o manejo, seleção e encaminhamento mais adequado no aproveitamento do produto, planejando e racionalizando as operações industriais na busca da maximização do rendimento e da qualidade do produto final;

3.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Produção Alimentícia:

- Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.
- Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e quali-

dade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização.

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

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

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de progra-

mas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;

- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4. TÉCNICO EM CONTROLE AMBIENTAL

Campus Panambi

Formar profissionais técnicos da área profissional de Controle Ambiental, de acordo com as tendências tecnológicas da região em consonância com os setores produtivos, tendo por finalidade a promoção da educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

4.1. Objetivos Específicos

- ▶ oportunizar condições de profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;
- ▶ oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- ▶ maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- ▶ proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- ▶ atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da gestão ambiental das indústrias da região;
- ▶ colaborar na diminuição das perdas de matéria-prima;
- ▶ cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria da qualidade de vida da população;
- ▶ oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- ▶ oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- ▶ oferecer uma opção de profissionalização aos alunos que desejam ingressar no Instituto Federal Farroupilha;
- ▶ colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- ▶ integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida

produtiva moderna;

- ▶ oportunizar uma profissionalização rápida, para atividades específicas e delimitadas do mundo do trabalho;
- ▶ formar cidadãos com consciência ambiental.

4.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde compreende tecnologias associadas ao cuidado e à melhoria da saúde e da qualidade de vida dos indivíduos e comunidades. Abrange diagnóstico, análise, gestão e intervenção na saúde de indivíduos; e desenvolvimento, inovação e manutenção de soluções tecnológicas de suporte.

A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: biossegurança, leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; empreendedorismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação e políticas públicas; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional.

Coleta, armazena, analisa, dissemina e gerencia dados ambientais. Gerencia o manejo de resíduos na perspectiva do desenvolvimento sustentável. Executa o gerenciamento e controle ambiental. Racionaliza o uso de recursos naturais. Opera estações de tratamento de efluentes, afluentes e de resíduos sólidos. Executa análises físico-químicas e microbiológicas de águas, efluentes e resíduos sólidos. Documenta rotinas e aplica normas técnicas relacionadas.

5. TÉCNICO EM COZINHA

Campus São Borja

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

5.1. Objetivos específicos

- Oportunizar condições para a profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;
- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação da região;
- Colaborar na melhoria da produção e aproveitamento de alimentos, através da qualificação dos profissionais;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnico;
- Oportunizar uma formação profissional que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabeleçam a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.
- Oportunizar ao aluno o aprendizado técnico voltado para sua área de atuação dentro do setor de alimentação, atuando na organização do seu local de trabalho, a cozinha;
- Selecionar, pré-preparar e preparar os alimentos que serão elaborados de acordo com os pratos do cardápio pré-estabelecido, sempre visando as práticas de higiene e saneamento e armazenar os diferentes tipos de gêneros alimentícios.

5.2. Perfil do egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitali-

dade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

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

As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo.

São traços marcantes da organização curricular destes cursos: ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Cozinha, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima. Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

Ainda recebe formação que o habilita para:

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

6. TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES

Campus Panambi e Campus Santa Rosa

Formar profissionais técnicos de nível médio habilitados e qualificados para atuar em todas as etapas da construção de obras de edificações, utilizando os métodos, a boa técnica e demais conhecimentos que garantam a qualidade e a produtividade da construção civil, respeitando as normas técnicas, as legislações vigentes, preservando os recursos naturais e causando sempre o menor impacto ambiental possível além de cuidar da segurança tanto sua como dos colegas e demais pessoas.

6.1. Objetivos Específicos

- Formar profissionais capazes de conduzir a execução técnica dos trabalhos de sua especialidade;
- Formar profissionais que dominem os conhecimentos técnicos e científicos em seu campo de atuação, tenham capacidade de resolver, pelo raciocínio, seus problemas cotidianos de cunho profissional, sejam habituados a pesquisas e possuam valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional;
- Formar profissionais habilitados a prestar assistência técnica no estudo e desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas;
- Qualificar os técnicos para que, além da criatividade, possuam raciocínio abstrato, assimilação rápida de informações e de habilidades, flexibilidade para enfrentar situações novas, capacidade para compreender as bases sociais, econômicas, técnicas e científicas relacionadas ao seu trabalho;
- Qualificar técnicos de forma que possam orientar e coordenar a execução dos serviços de manutenção de equipamentos e instalações;
- Preparar técnicos capazes de dar assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados;
- Formar técnicos com capacidade de se responsabilizar pela elaboração e execução de projetos compatíveis com a respectiva formação profissional.
- Formar profissionais habilitados a projetar e a dirigir edificações de até 80m² de área construída que não constituam conjuntos residenciais, bem como a realizar reformas que não impliquem em estruturas de concreto armado ou metálica e a exercer a atividade de desenhista de sua especialidade.

6.2. Perfil do Egresso

O profissional Técnico em Edificações, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para desenvolver e executar projetos de edificações conforme normas técnicas de segurança e de acordo com legislação específica. Planeja a execução e elabora orçamento de obras. Presta assistência técnica no estudo e desenvolvi-

mento de projetos e pesquisas tecnológicas na área de edificações. Orienta e coordena a execução de serviços de manutenção de equipamentos e de instalações em edificações. Orienta na assistência técnica para compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Atuar em várias áreas como: planejamento de obras e projetos arquitetônicos e projetos complementares, execução e manutenção de obras, elaboração de orçamentos e cronogramas de obras, liderar equipes de profissionais para execução de obras e serviços relacionados à construção, reforma e manutenção de edificações.
- Participar de equipes técnicas para elaboração de projetos, estudos e levantamentos na área de engenharia civil e arquitetura voltados para o campo da construção civil e sua presença nos canteiros de obras tem sido relacionada ao controle de qualidade, visto que prima pela boa técnica e pelo respeito às normas e especificações de serviços.
- Controlar a qualidade, a quantidade e a logística de aquisição e estoque dos materiais empregados em obras, garantindo sua qualidade final e o cumprimento dos prazos previstos no cronograma de obras, juntamente com o profissional responsável técnico pela obra.
- Liderar e supervisionar equipes, além de participar dos processos seletivos de funcionários, bem como controlar a produção individual e a qualidade dos serviços.
- Atuar em todas as etapas da construção, desde os serviços iniciais como limpeza do terreno e locação de obras, planejamento e montagem do canteiro de obras, até as etapas de execução e, juntamente com outros profissionais, interpretar os diversos projetos para a execução da obra.
- Controlar a qualidade da obra, sendo responsável, inovador, empreendedor e líder, buscando a preservação ambiental e a utilização racional dos recursos naturais, provocando a menor poluição ambiental possível e primando pelo desenvolvimento sustentável.
- Usar corretamente instrumentos e máquinas, tanto em escritórios quanto em canteiros de obras.

- Conhecer os materiais de construção e controlar a qualidade, produzindo, aceitando e rejeitando materiais quando necessário.
- Orientar na assistência técnica para compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados.
- Conhecer e seguir as normas técnicas aplicáveis em cada caso.
- Usar a boa técnica e seguir as especificações, visando à qualidade e à produtividade dos processos construtivos e de segurança dos trabalhadores.
- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- Auxiliar na elaboração de projetos arquitetô-

nicos e complementares de edificações, podendo projetar e dirigir a execução de edificações dentro dos limites estabelecidos pelo artigo 4º, parágrafo 1º do Decreto 90.922 de 1985.

- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber.
- Executar levantamentos topográficos, locações de obras e demarcações de terrenos.
- Realizar ensaios tecnológicos de laboratório e de campo.
- Aplicar medidas de controle e proteção ambiental para os impactos gerados pelas atividades construtivas.

7. TÉCNICO EM ELETROMECAÂNICA

Campus Santa Rosa

Formar profissionais para atuar no projeto e execução de instalações elétricas e mecânicas de equipamentos industriais conforme especificações técnicas, normas de segurança e com responsabilidade ambiental. Exercer atividades de planejamento e execução da manutenção elétrica e mecânica de equipamentos industriais, além de projeto, instalação e manutenção de sistemas de acionamento elétrico e mecânico. Capazes de atuar atividade industrial tanto na parte eletroeletrônica como na parte mecânica, com associação de conhecimentos de projetos, eletrotécnica, mecânica, manutenção e automação industrial.

7.1. Objetivos Específicos:

- Elaborar desenhos técnicos de máquinas, equipamentos e de acordo com as normas técnicas;
- Auxiliar na especificação de componentes eletromecânicos de projeto;
- Correlacionar as propriedades e características das máquinas, instrumentos e equipamentos com suas aplicações;
- Coordenar e desenvolver equipes de trabalho que atuam na instalação, na produção e na manutenção, aplicando métodos e técnicas de gestão administrativa e de pessoas;
- Aplicar normas técnicas de qualidade, saúde e segurança no trabalho no processo industrial;
- Aplicar técnicas de medição e ensaios visando à melhoria da qualidade de produtos e serviços na planta industrial;
- Avaliar as características e as propriedades dos materiais, insumos e elementos de máquinas, correlacionando-as com seus fundamentos matemáticos, físicos e químicos para a aplicação nos processos de controle de qualidade;
- Participar do projeto, planejamento, supervisão e controle das atividades de produção industrial e processos de fabricação;
- Propor melhorias e a incorporação de novas tecnologias nos sistemas de produção;
- Inspeccionar máquinas, equipamentos e instalações;
- Aplicar normas técnicas e especificações de catálogos, manuais e tabelas em projeto, processo de fabricação, na instalação de máquinas e de equipamentos e na manutenção industrial;
- Aplicar em desenho de produtos, ferramentas, acessórios, técnicas de desenho e de representação gráfica com seus fundamentos matemáticos e geométricos;
- Aplicar técnicas de medição e ensaios visando a melhoria da qualidade de produtos e serviços da planta industrial;
- Projetar melhorias nos sistemas convencionais de produção, instalação e manutenção, propondo incorporação de novas tecnologias;
- Identificar os elementos de conversão, transformação, transporte e distribuição de energia,

aplicando-os nos trabalhos de implantação e manutenção do processo produtivo;

- Coordenar atividade de utilização e conservação de energia, propondo a racionalização de uso e de fontes alternativas.

7.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Controle e Processos Industriais compreende tecnologias associadas aos processos mecânicos, eletroeletrônicos e físico-químicos.

Abrange ações de instalação, operação, manutenção, controle e otimização em processos, contínuos ou discretos, localizados predominantemente no segmento industrial, contudo alcançando também, em seu campo de atuação, instituições de pesquisa, segmento ambiental e de serviços.

A proposição, implantação, intervenção direta ou indireta em processos, além do controle e avaliação das múltiplas variáveis encontradas no segmento produtivo, identificam este eixo.

Traços marcantes deste eixo são, a abordagem sistemática da gestão da qualidade e produtividade, das questões éticas e ambientais, de sustentabilidade e viabilidade técnico-econômica, além de permanente atualização e investigação tecnológica.

O profissional Técnico em Eletromecânica, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar no projeto e execução de instalações elétricas e mecânicas de equipamentos industriais conforme especificações técnicas, normas de segurança e com responsabilidade ambiental. Exerce atividades de planejamento e execução da manutenção elétrica e mecânica de equipamentos industriais, além de projeto, instalação e manutenção de sistemas de acionamento elétrico e mecânico.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Atuar na área industrial nos segmentos de sistemas industriais automatizados ou não, operação de processos industriais e produção de bens manufaturados.
- Atua nas áreas de planejamento, instalação, operação, manutenção e de qualidade.

- O trabalho em empresas de pequeno, médio e grande porte, podendo atuar em empresas que empregam os diversos tipos de processos de fabricação, empresas de assistência técnica especializada, empresas de manutenção e automação industrial, laboratórios de controle qualidade, empresas montadoras de instalações industriais, empresas prestadoras de serviços de manutenção e pesquisa, indústrias do setor metal mecânico, setor petroquímico, eletroeletrônico, concessionárias de energia, entre outros;
- O manuseio de ferramentas e instrumentos de medidas;
- Operação de máquinas operatrizes e aparelhos de soldagem;
- Interpretar e elaborar projetos elétricos e mecânicos de controle, de instalação ou de manutenção de máquinas, equipamentos e instrumentos;
- Coordenar e desenvolver equipes de trabalho;
- Aplicar normas técnicas e especificações de catálogos, manuais e tabelas em projetos, em processos de fabricação, nas instalações de máquinas e de equipamentos e na manutenção industrial;
- Organizar e programar o processo de manutenção elétrica e mecânica;
- Aplicar métodos de segurança no trabalho e de melhorias da qualidade do produto;
- Projetar ou colaborar na melhoria dos sistemas de produção, instalação e manutenção.

8. TÉCNICO EM ENFERMAGEM

Campus Santo Ângelo

Formar profissionais capacitados para atender indivíduos, famílias e comunidade em todos os níveis de atenção, primando pela promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde.

8.1. Objetivos Específicos

- Formar Técnicos em Enfermagem capazes de atuar como agentes na promoção da saúde, na prevenção das doenças e na recuperação dos que adoecem, visando à integralidade do ser humano;
- Possibilitar o desenvolvimento de competências que permitam ao aluno exercer a sua cidadania ativa, de forma solidária, no exercício das funções de Técnico em Enfermagem;
- Integrar o futuro Técnico em Enfermagem com o mercado de trabalho por meio da convivência com o ambiente profissional;
- Atender a demanda dos serviços de saúde da região;
- Contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços de saúde para a população.

8.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde compreende tecnologias associadas ao cuidado e à melhoria da saúde e da qualidade de vida dos indivíduos e comunidades. Abrange diagnóstico, análise, gestão e intervenção na saúde de indivíduos e desenvolvimento, inovação e manutenção de soluções tecnológicas de suporte.

A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: biossegurança, leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; empreendedorismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação e políticas públicas; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional.

Dentre os campos de atuação profissional do Técnico em Enfermagem estão hospitais, unidades de pronto atendimento, unidades básicas de saúde, clínicas, consultórios, ambulatórios e instituições de longa permanência.

Seguindo orientações das legislações específicas, bem como do Catálogo Nacional de Cursos, o estudante do Curso Técnico em Enfermagem recebe formação que o habilita para:

- Realizar curativos, administração de medicamentos e vacinas, nebulizações, banho de leito, mensuração antropométrica e verificação de sinais vitais.
- Auxiliar a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação no processo saúde-doença.
- Preparar o paciente para os procedimentos de saúde.
- Prestar assistência de enfermagem a pacientes clínicos e cirúrgicos e gravemente enfermos.
- Aplicar as normas de biossegurança.
- Identificar os determinantes e condicionantes do processo saúde/doença;
- Identificar a estrutura e organização do sistema de saúde vigente;
- Identificar funções e responsabilidades dos membros da equipe de trabalho;
- Planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade;
- Realizar trabalho em equipe, correlacionando conhecimentos de várias disciplinas ou ciências, tendo em vista o caráter interdisciplinar da área;
- Aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental;
- Interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do usuário;
- Avaliar riscos de iatrogênicas, ao executar procedimentos técnicos;
- Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde;
- Identificar e avaliar rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos;
- Operar equipamentos próprios do campo de atuação, zelando pela sua manutenção;
- Registrar ocorrências e serviços prestados de acordo com as exigências do campo de atuação;
- Prestar informações ao paciente, ao sistema de saúde e a outros profissionais sobre os serviços que tenham sido prestados;
- Orientar pacientes e usuários a assumirem, com autonomia, a própria saúde;
- Coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação;
- Realizar primeiros socorros em situação de emergência.

9. TÉCNICO EM ESTÉTICA

Campus Santo Ângelo

Qualificar profissionais com perfil dinâmico e inovador, habilitados a atuar nas áreas de saúde e beleza, visando à qualidade de vida da sociedade através da correta aplicação das técnicas e do uso adequado dos cosméticos e equipamentos utilizados nos tratamentos e procedimentos estéticos faciais, corporais e capilares; respeitando os valores políticos e éticos, mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas com os princípios da cidadania responsável.

9.1. Objetivos Específicos

- Habilitar futuros profissionais para avaliação, adequação e execução de técnicas e tecnologias específicas da intervenção na estética humana, considerando as peculiaridades biopsicossociais do indivíduo;
- Possibilitar ao aluno a formação de uma consciência ético-profissional comprometida com a sociedade, com a dignidade das pessoas e com a manutenção de um ambiente ecologicamente equilibrado;
- Formar um profissional consciente da sua posição em uma equipe multidisciplinar, conhecendo a atuação dos demais profissionais da saúde, especialmente daqueles que interagem com a área da estética, agindo de maneira ética e consciente de seu papel na equipe, em particular no que se refere ao processo saúde/ bem-estar do indivíduo;
- Preparar os estudantes para a promoção, proteção, manutenção e recuperação estética da pele;
- Promover o desenvolvimento de atitudes e valores éticos visando o aprimoramento pessoal para o exercício de suas habilidades de liderança, gerenciamento de estabelecimentos e técnicas de atendimento ao cliente;
- Oferecer condições para que o estudante desenvolva competências pessoais e profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua nesta área, no sentido de favorecer o diálogo e a interação com os demais colaboradores, facilitar a navegabilidade na área, bem como ampliar sua esfera de atuação;
- Desenvolver, através dessa habilitação e da qualificação profissional, competências duradouras que favoreçam a laborabilidade.

9.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde compreende tecnologias associadas ao cuidado e à melhoria da saúde e da qualidade de vida dos indivíduos e comunidades. Abrange diagnóstico, análise, gestão e intervenção na saúde de indivíduos; e desenvolvimento, inovação e manutenção de soluções tecnológicas de suporte.

A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: biossegurança, leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; empreendedorismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação e políticas públicas; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional.

O profissional Técnico em Estética, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita avaliar as condições da pele, selecionar e executar procedimentos estéticos faciais e corporais. Utiliza técnicas manuais, equipamentos, tecnologias e produtos cosméticos. Trata da promoção, proteção, manutenção e recuperação estética da pele. Avalia e seleciona as técnicas e os cosméticos mais apropriados de acordo com as características pessoais do cliente. Seleciona e adota procedimentos de higiene e profilaxia dos instrumentais.

Partindo desse pressuposto, o egresso do Curso Técnico em Estética Integrado PROEJA do Instituto Federal Farroupilha recebe formação para:

- Tratar do embelezamento, promoção, proteção, manutenção e recuperação estética da pele;
- Selecionar e aplicar procedimentos e recursos estéticos, utilizando produtos cosméticos, técnicas e equipamentos específicos, de acordo com as características e necessidades do cliente;
- Utilizar técnicas de atendimento ao cliente, orientando-o sobre ações de proteção à saúde cutânea.

10. TÉCNICO EM GERÊNCIA DE SAÚDE

Campus Santo Ângelo

Qualificar profissionais para atuar na área administrativa em saúde fornecendo-lhes instrumentos teórico-metodológicos e práticos que os habilitem a gerenciar recursos humanos e financeiros.

10.1. Objetivos Específicos

- formar técnicos capacitados ao exercício de funções técnico-operacionais às diversas unidades operacionais de saúde;
- capacitar pessoas com habilidades em novas modalidades de gestão que implicam em aplicar estratégias em sistemas de informações, controles, planejamentos estratégicos, organização de recursos humanos;
- impulsionar novos mecanismos e instrumentos de tecnologia em gestão hospitalar e saúde;
- apresentar novas metodologias e diferentes modelos de melhoria da qualidade de gerência de saúde, colocando em ação programas de melhoria da qualidade e gestão de usuários do sistema de saúde;
- desenvolver competências técnicas e gerenciais, preservando o equilíbrio entre aspectos teóricos e práticos e favorecendo a participação dos estudantes em atividades produtivas e significativas do ponto de vista educacional;
- formar profissionais capazes de tomar conhecimento de técnicas instituídas, resolvendo problemas e atuando na melhoria dos recursos gerenciais na área da saúde.

10.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde compreende tecnologias associadas ao cuidado e à melhoria da saúde e da qualidade de vida dos indivíduos e comunidades. Compreende tecnologias associadas à melhoria da qualidade de vida, à preservação e utilização da natureza, desenvolvimento e inovação do aparato tecnológico de suporte e atenção à saúde. Também abrange ações de proteção e preservação dos seres vivos e dos recursos ambientais, da segurança de pessoas e comunidades, do controle e avaliação de risco, programas de educação ambiental.

Partindo disso, o estudante do Curso Técnico em Gerência de Saúde recebe formação para planejar, controlar e avaliar a implementação de programas de saúde; gerencia serviços e unidades de saúde e seus processos de trabalho; realiza estudos de custos e viabilidade; desenvolve projetos de gestão em saúde; realiza previsão e provisão do sistema de estoque, compras e distribuição de material; fiscaliza a exe-

cução de contratos e serviços de terceiros; aplica normatização relacionada a produtos, processos, ambientes e serviços de saúde; e desenvolve e alimenta estatísticas de indicadores de saúde.

Com relação à Gerência de saúde, o aluno deve estar apto a:

- auxiliar na aplicação de diretrizes do planejamento estratégico, do planejamento tático e do plano diretor, relativos à gestão organizacional dos serviços de saúde;
- executar os processos de gestão específicos da área de saúde, de acordo com as estruturas orçamentárias e societárias das organizações e com os resultados de estudos do mercado, do ponto de vista econômico ou tecnológico;
- colaborar na otimização das atividades organizacionais da instituição ou empresa;
- participar do planejamento organizacional da instituição;
- identificar os determinantes e condicionantes do processo saúde-doença;
- identificar funções e responsabilidades dos membros da equipe de trabalho;
- aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental;
- interpretar e aplicar legislação referente aos direitos do usuário;
- identificar e aplicar princípios e normas de conservação de recursos não renováveis e de preservação do meio ambiente;
- identificar e avaliar rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos;
- registrar ocorrências e serviços prestados de acordo com exigências do campo de atuação;
- prestar informações ao cliente, ao paciente, ao sistema de saúde e a outros profissionais sobre os serviços que tenham sido prestados;
- coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação;
- interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde;
- participar do planejamento, controle e avaliação da implementação de políticas públicas de saúde;
- gerenciar serviços e unidades de saúde e seus processos de trabalho.

11. TÉCNICO EM INFORMÁTICA

Campus Alegrete, Campus São Vicente do Sul e Campus Avançado Uruguaiana

Formar profissionais técnicos em Informática, com capacidade de aprender permanentemente, com raciocínio lógico que lhes permita a compreensão e resolução de problemas, com a percepção da necessidade do trabalho em equipe. Além disso, pretende-se capacitar os alunos a mobilizar e articular, com pertinência, conhecimentos e habilidades em níveis crescentes de complexidade, na sua área específica de atuação. Enfim, o IF Farroupilha quer preparar pessoas capazes de participar de equipes de profissionais indispensáveis no mundo atual, caracterizado pela crescente busca por conhecimento e novas tecnologias e pela intensa conectividade.

11.1. Objetivos Específicos:

- Instrumentalizar estudantes na área de informática, propiciando condições de inserção no mundo do trabalho em áreas de atuação tanto específicas de informática como em outras áreas que demandem conhecimentos de informática;
- Formar profissionais de nível técnico em Informática, para atuar em empresas de pequeno, médio e grande porte, ou como profissionais liberais, com ética e dinamismo;
- Atender demandas específicas dos municípios qualificando e habilitando trabalhadores para atuarem no mundo do trabalho local e regional;
- Compreender a importância dos computadores para o trabalho do profissional em informática e adquirir embasamento teórico e prático necessário ao uso da linguagem e produção;
- Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software,
- Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas;
- Conhecer a micro computação: analisar e compreender o funcionamento dos dispositivos de hardware;
- Identificar os componentes dos computadores e seus periféricos, analisando funcionamento e relacionamento entre eles;
- Identificar os principais Sistemas Operacionais existentes;
- Conhecer as tendências da Internet;
- Analisar a comunicação entre as diversas camadas de rede;
- Conhecer serviços e funções de servidores de rede;
- Pesquisar e avaliar novas ferramentas e novas tecnologias para a criação de sistemas web;
- Analisar e determinar o software e/ou hardware que melhor se adequam ao funcionamento do computador e a sua utilização;
- Aplicar técnicas de lógica de programação na construção de sistemas;
- Capacitar o estudante para atuação na área de produção de soluções de software para a Inter-

net, executando atividades de projeto, criação e manutenção de páginas de informações.

- promover a capacidade de aprendizado contínuo e de acompanhamento das mudanças nas condições de trabalho;
- capacitar o estudante a trabalhar com diferentes tecnologias;
- capacitar o estudante a trabalhar com diferentes linguagens de programação;
- capacitar o estudante a trabalhar com diferentes Sistemas Gerenciadores de Banco de Dados;
- capacitar o estudante a trabalhar com redes de computadores e sistemas para internet.

11.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o eixo tecnológico de informação e comunicação compreende tecnologias relacionadas à comunicação e processamento de dados e informações. Abrange ações de concepção, desenvolvimento, implantação, operação, avaliação e manutenção de sistemas e tecnologias relacionadas à informática e telecomunicações, especificação de componentes ou equipamentos, suporte técnico, procedimentos de instalação e configuração, realização de testes e medições, utilização de protocolos e arquitetura de redes, identificação de meios físicos e padrões de comunicação e, sobremaneira, a necessidade de constante atualização tecnológica constituem, de forma comum, as características deste eixo. Podem, ainda, constituir-se em especificidades deste eixo: o desenvolvimento de sistemas informatizados, desde a especificação de requisitos até os testes de implantação, bem como as tecnologias de comutação, transmissão, recepção de dados.

Ressalte-se que a organização curricular destes cursos contempla estudos sobre ética, raciocínio lógico, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, educação ambiental, formando profissionais que trabalhem em equipe com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional técnico em informática, de

um modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para desenvolver programas de computador, seguindo as especificações e paradigmas da lógica de programação e das linguagens de programação, utilizar ambientes de desenvolvimento de sistemas, sistemas operacionais e banco de dados. Podendo também, realizar testes de programas de computador, mantendo registros que possibilitem análises e refinamento dos resultados e executar manutenção de programas de computadores implantados.

Ainda recebe formação que o habilita a:

- identificar e conhecer o funcionamento, a origem das falhas e o relacionamento entre os componentes de um computador;
- instalar e operar softwares básicos e aplicativos;
- compreender arquiteturas e serviços de redes;
- conhecer técnicas de engenharia de software para o desenvolvimento de sistemas;
- conhecer tecnologias emergentes na área de informática.

12. TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE

Campus Santa Rosa

Proporcionar a formação profissional em nível técnico subsequente fornecendo subsídios para a articulação ensino, pesquisa e extensão que possibilitem para o desenvolvimento da sensibilização, reconhecimento, valorização do ambiente natural e avaliação das intervenções antrópicas para aplicar os princípios de prevenção e recuperação ambiental.

12.1. Objetivos Específicos

- Desenvolver uma visão crítica e comprometida de seu papel na sociedade como agente de transformação socioambiental.
- Utilizar instrumentos tecnológicos que contribuam para conhecer a realidade ambiental.
- Planejar, desenvolver e realizar projetos que contribuam para a gestão ambiental, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.
- Conhecer e respeitar os princípios da ética ambiental.
- Desenvolver projetos de pesquisa básica e pesquisa aplicada, articulando conceitos abordados em diferentes disciplinas, contribuindo com o público externo pela realização de projetos de extensão.
- Formar profissionais com capacidade de elaborar e executar projetos de Educação Ambiental contextualizados.
- Proporcionar aos estudantes conhecimentos acerca da Legislação Ambiental Brasileira e Internacional de maior interesse.
- Desenvolver habilidades profissionais que contribuam para a transformação da realidade e incentivem à participação nas iniciativas locais, por meio de projetos de pesquisa-ação que articulem conceitos interdisciplinares.

12.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde compreende tecnologias associadas ao cuidado e à melhoria da saúde e da qualidade de vida dos indivíduos e comunidades. Abrange diagnóstico, análise, gestão e intervenção na saúde de indivíduos; e desenvolvimento, inovação e manutenção de soluções tecnológicas de suporte.

A organização curricular dos cursos contempla

conhecimentos relacionados a: biossegurança, leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; empreendedorismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação e políticas públicas; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional.

O profissional Técnico em Meio Ambiente, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para coletar, armazenar e interpretar informações, dados e documentações ambientais. Elabora laudos, relatórios e estudos ambientais. Elabora, supervisiona e executa sistemas de gestão ambiental.

Organiza programas de educação ambiental, de conservação e preservação de recursos naturais, de redução, reuso e reciclagem. Identifica as intervenções ambientais, analisa suas consequências e operacionaliza a execução de ações para preservação, conservação, otimização, minimização e remediação dos seus efeitos. Identifica os padrões de produção e consumo de energia. Relaciona os sistemas econômicos e a interação ambiental. Identifica a aplicação dos modelos de gestão ambiental. Executa planos de ação e manejo de recursos naturais.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- ter sólidos conhecimentos de: Legislação e políticas ambientais. Gestão e educação ambiental. Ecossistemas. Impactos ambientais. Poluição ambiental. Desenvolvimento e tecnologias sustentáveis. Processos produtivos. Saúde coletiva.
- gerenciar o manejo de resíduos na perspectiva do desenvolvimento sustentável.
- executar o gerenciamento e controle ambiental para racionalizar o uso de recursos naturais.

13. TÉCNICO EM MÓVEIS

Campus Santa Rosa

O objetivo geral do curso Técnico em Móveis é, em primeiro lugar, capacitar profissionais em nível médio, de forma interdisciplinar para a atuação no setor moveleiro, suprindo com isso a necessidade de profissionais qualificados que o setor exige, habilitando-os a desenhar, planejar e executar móveis de maneira criativa e inovadora, otimizando os aspectos estético, formal e funcional, ajustando-os aos apelos mercadológicos e às necessidades do usuário.

13.1. Objetivos Específicos

- Formar profissionais que estejam sintonizados com o mercado e as tecnologias, sejam criativos, tenham uma sólida base de conhecimentos e flexibilidade de se adaptar às situações;
- Formar profissionais que dominem os conhecimentos técnicos e científicos em seu campo de atuação, tenham capacidade de resolver, pelo raciocínio, seus problemas cotidianos de cunho profissional, sejam habituados a pesquisas e possuam valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional;
- Preparar técnicos com formação projetual, técnica, tecnológica e artística, que atuem nesse mundo competitivo e globalizado, respeitando os aspectos socioculturais, éticos, morais, ecológicos e psicológicos;
- Qualificar os técnicos para que, além da criatividade, possuam raciocínio abstrato, assimilação rápida de informações e de habilidades, flexibilidade para enfrentar situações novas, capacidade para compreender as bases sociais, econômicas, técnicas e científicas relacionadas ao seu trabalho;
- Preparar profissionalmente os técnicos através do desenvolvimento e treinamento de habilidades específicas na área de móveis;
- Qualificar os técnicos para projetar melhorias e coordenar tecnicamente o processo de produção;
- Propiciar, aos estudantes do curso, situações que possibilitem o seu preparo para que consigam acompanhar as mudanças e transformações do setor produtivo com competência para comunicar-se fluentemente, trabalhar em equipe, desenvolver sua capacidade de interação oral e escrita, conceber projetos, aprender a aprender, assimilar inovações e mudanças, gerir um trabalho autônomo, aplicar tecnologia de informação e de comunicação e ampliar o nível de informações para desenvolver o senso crítico.

13.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Industrial compreende tecnologias relacionadas aos processos de transformação de matéria-prima, substâncias

puras ou compostas, integrantes de linhas de produção específicas.

Abrange planejamento, instalação, operação, controle e gerenciamento dessas tecnologias no ambiente industrial. Contempla programação e controle da produção, operação do processo, gestão da qualidade, controle de insumos, métodos e rotinas.

É característica desse eixo a associação de competências da produção industrial relacionadas ao objeto da produção, na perspectiva de qualidade, produtividade, ética, meio ambiente e viabilidade técnico-econômica, além do permanente aprimoramento tecnológico.

Ética, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, raciocínio lógico, empreendedorismo, além da capacidade de compor equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade, caracterizam a organização curricular desses cursos.

O profissional Técnico em Móveis, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para desenhar e executar a fabricação de componentes de móveis e esquadrias a partir de projetos. Participar do planejamento e supervisão da produção moveleira. Projetar melhorias e coordenar tecnicamente o processo de produção, e executar manutenção em produtos moveleiros.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- ser capaz de elaborar as características e os sistemas de objetos produzidos industrialmente ou manualmente, determinando a sua funcionalidade, quanto à forma e à estrutura, de maneira a obter um resultado coerente tanto do ponto de vista do produtor como do consumidor;
- compreender, desenvolver e gerenciar todo o processo construtivo (criação, planejamento e execução) do produto, de maneira criativa e inovadora;
- ser empreendedor, com formação humanística, tecnológica e científica, visando trabalhar esses valores com suas competências técnicas para desenvolver produtos que tragam melhoria na qualidade de vida das pessoas envolvidas;
- desenhar, interpretar e executar projetos de ambientes e produtos moveleiros, utilizando técnicas de desenho e de representação gráfica com seus fundamentos matemáticos e geométricos;
- aplicar normas técnicas de saúde e segurança

no trabalho e de controle de qualidade no processo industrial;

- ▀ aplicar normas técnicas e especificações de catálogos, manuais e tabelas em projetos e processos de fabricação, na manutenção industrial;
- ▀ participar do planejamento e supervisão, identificando os processos produtivos e tecnologias envolvidas no projeto, e selecionando materiais e acabamentos para a execução do produto final;
- ▀ projetar melhorias no processo de produção, a partir da interpretação ou elaboração de projetos de móveis, com ênfase na inovação e na criação de novos sistemas produtivos, propondo a incorporação de novas tecnologias;
- ▀ supervisionar o processo de fabricação de móveis, coordenando equipes de trabalho;
- ▀ elaborar planilha de custos de fabricação e de manutenção de máquinas, equipamentos e

móveis, considerando a relação custo e benefício;

- ▀ conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- ▀ ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- ▀ ter iniciativa, autonomia, responsabilidade e exercer liderança;
- ▀ aplicar medidas de controle e proteção ambiental para os impactos gerados pelas atividades moveleiras;

14. TÉCNICO EM PÓS-COLHEITA

Campus Panambi

Atender uma grande demanda do setor agrícola, bem como dos cidadãos que buscam a formação profissional na área de Pós-Colheita, proporcionando oportunidades de qualificação de técnicos capazes de fazer frente às necessidades do mundo do trabalho, em constante evolução tecnológica.

14.1. Objetivos Específicos

- preparar profissionais aptos a fornecer orientação técnica nas operações básicas de uma unidade armazenadora de grãos, como: manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como regulagem dos mesmos, visando obter os melhores resultados durante a limpeza, transporte, secagem e armazenagem dos grãos;
- identificar os problemas da colheita, armazenamento e manuseio de grãos, desenvolvendo técnicas destinadas a prolongar a vida comercial dos produtos;
- possibilitar ao profissional egresso construir competências para auxiliar na implantação e ampliação das unidades armazenadoras, preparando-as para sua certificação;
- articular conhecimentos teóricos à prática profissional, permitindo uma formação ampla e integral, dotando o egresso de habilidades e aptidões para gerenciar unidades armazenadoras de cereais, bem como trabalhar nas indústrias fabricantes de equipamentos para armazenagem, nas linhas de produção, montagem e assistência técnica;
- oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho, colaborando na diminuição das perdas de grãos desde a colheita até a armazenagem e comercialização.

14.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Recursos Naturais compreende tecnologias relacionadas à produção animal, vegetal, mineral, aquícola e pesqueira. Abrange

ações de prospecção, avaliação técnica e econômica, planejamento, extração, cultivo e produção referente aos recursos naturais. Inclui, ainda, tecnologia de máquinas e implementos, estruturada e aplicada de forma sistemática para atender às necessidades de organização e produção dos diversos segmentos envolvidos, visando à qualidade e sustentabilidade econômica, ambiental e social.

Integra a 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 do Curso Técnico em Pós-Colheita, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para ser capaz de identificar o momento adequado de colheita para a manutenção da qualidade fisiológica das sementes, bem como, ter conhecimento dos cuidados a serem tomados na Unidade de Beneficiamento de Sementes (UBS) para evitar perda da qualidade das mesmas.

Ainda recebe formação que habilita para:

Monitorar o processo de recebimento, limpeza, seleção, tratamento e armazenagem de grãos. Identificar momento adequado da colheita para a manutenção da qualidade fisiológica das sementes.

Atuar na prevenção e no controle de pragas que atacam os grãos armazenados.

Operar e realizar manutenção de equipamentos de unidades de recebimento de grãos. Orienta a aquisição de equipamentos de pós-colheita. Auxilia a implantação e ampliação das unidades armazenadoras. Atua na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos equipamentos e marketing.

15. TÉCNICO EM SISTEMAS DE ENERGIA RENOVÁVEL

Campus Jaguari

O Curso Técnico em Sistemas de Energia Renovável tem como objetivo formar profissionais capacitados a executar o projeto, a instalação e a manutenção de sistemas de energia renovável domiciliares e comerciais.

15.1. Objetivos Específicos

Ao final do curso, espera-se que o estudante seja capaz de:

- Planejar o dimensionamento de sistemas de energia renovável domiciliar e comercial;
- Selecionar e instalar um sistema de energia renovável que melhor se adapte a cada edificação;
- Analisar as necessidades de substituição ou de atualização tecnológica de equipamentos;
- Analisar os impactos econômicos, sociais, políticos e ambientais da atividade;
- Descrever o funcionamento de sistemas de proteção para instalações elétricas;
- Conhecer características e propriedades de materiais usados nas aplicações das diferentes formas de energia renovável;
- Conhecer técnicas de instalação e manutenção de instrumentos de sistemas de energia renovável;
- Descrever o dimensionamento de pequenos amplificadores transistorizados;
- Descrever e classificar os fenômenos meteorológicos;
- Conhecer e aplicar os princípios físicos da termodinâmica que ocorrem na utilização da energia;
- Conhecer e especificar a utilização de diodos e transistores;
- Identificar e explicar os efeitos naturais e sazonais que podem influenciar na produção de energia renovável;

15.2. Perfil do Egresso

O Eixo de Controle e Processos Industriais compreende tecnologias associadas aos processos mecânicos, eletroeletrônicos e físico-químicos. Traços marcantes deste eixo são a abordagem sistemática da gestão da qualidade e produtividade, das questões éticas e ambientais, de sustentabilidade e viabilidade técnico-econômica, além de permanente atualização e investigação tecnológica.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Técnico de Sistemas de Energia Renovável é o profissional qualificado para preparar as condições necessárias à execução da instalação da manutenção e da reparação de sistemas renováveis, definindo os métodos de trabalho, os meios humanos e materiais e as ferramentas a utilizar. Esse profissional aplicará seus conhecimentos de forma independente e inovadora, com ética e iniciativa empreendedora, visando à melhoria das condições de vida da sociedade de forma sustentável. O profissional deve ser capaz de processar informações, ter senso crítico e ser capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico da região, integrando formação técnica à cidadania.

16. TÉCNICO EM VENDAS

Campus Santa Rosa

Formar profissionais que, com caráter e consciência crítico-constructivo, consigam dominar as estratégias e a processualidade das atividades de vendas e que possam contribuir com o trabalho de planejamento e execução de programas voltados à viabilidade e sustentabilidade dos empreendimentos. Constituinte sujeitos criativos, inovadores, empreendedores e mobilizadores da mudança, bem como, agentes de resultados, constantemente preocupados com a conservação e restauração das condições do meio ambiente.

16.1. Objetivos Específicos:

- Possibilitar a profissionalização específica na habilitação profissional Técnico em Vendas para ingressarem e/ou se aperfeiçoarem para o mundo do trabalho.
- Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socio-culturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e agentes do mundo do trabalho.
- Dar significado e aprofundamento ao conhecimento escolar, mediante a contextualização e a interdisciplinaridade, estimulando o raciocínio e a capacidade de aprender de todos os envolvidos no processo de ensino e de aprendizagem.
- Priorizar a ética e o desenvolvimento da autonomia e do pensamento, de modo a formar além de técnicos, pessoas que compreendam a realidade e a profissionalização como um meio pelo qual o trabalho ocupe espaço na formação como princípio educativo.
- Desenvolver nos profissionais competências de negociação para a realização das atividades de venda das organizações;
- Proporcionar a formação de habilidades para preparação do ambiente de vendas dos distintos canais de marketing que uma organização poderá utilizar para dispor seus produtos/serviços ao mercado consumidor;
- Possibilitar o desenvolvimento de habilidades para o profissional contribuir na realização de estudos mercadológicos, para avaliação do comportamento do mercado consumidor e dos aspectos externos à empresa;
- Formar competências para assessorar no desenvolvimento de inovações em produtos e serviços para atender as expectativas do mercado consumidor;
- Capacitar o profissional para auxiliar no desenvolvimento do plano de vendas das organizações e implementar os programas e ações comerciais das empresas;
- Formar um profissional consciente da importância estratégica e sistêmica das atividades de pré-venda, venda e pós-venda como fatores importantes para a vantagem competitiva das organizações;

- Desenvolver no profissional o comprometido com a mudança, tornando-o um agente de transformação, a partir da percepção das necessidades dos clientes internos e externos e das tendências do mercado e inovações tecnológicas;
- Contribuir para a formação de profissional com características para liderança e empreendedorismo, que desenvolva o bem-estar nas relações de trabalho e que seja comprometido com o desenvolvimento local.

16.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Gestão e Negócios compreende tecnologias associadas aos instrumentos, técnicas e estratégias utilizadas na busca da qualidade, produtividade e competitividade das organizações.

Abrange ações de planejamento, avaliação e gerenciamento de pessoas e processos referentes a negócios e serviços presentes em organizações públicas ou privadas de todos os portes e ramos de atuação.

Este eixo caracteriza-se pelas tecnologias organizacionais, viabilidade econômica, técnicas de comercialização, ferramentas de informática, estratégias de marketing, logística, finanças, relações interpessoais, legislação e ética.

Destacam-se, na organização curricular destes cursos, estudos sobre ética, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, educação ambiental, além da capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Vendas, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para estudar os produtos e serviços da empresa, caracteriza o tipo de clientes e recolhe informações sobre a concorrência e o mercado em geral. Prepara ações de venda. Promove e efetua a venda de produtos e serviços de apoio ao cliente, fidelização e atendimento pós-venda. Organiza e gerencia os arquivos dos clientes. Colabora na captação de novos clientes.

Ainda recebe formação que habilite para:

- Ser capaz de desenvolver postura profissional condizente com a demanda do mercado: com-

preensão da postura ética, comportamental e profissional a serem apresentadas no ambiente de trabalho;

- Exercer com profissionalismo suas atividades, apresentando uma conduta ética e transparente em suas ações, além de um comportamento idôneo e adequado a um ambiente de trabalho;
- Contribuir no desenvolvimento de estudos mercadológicos, para avaliação do comportamento do mercado consumidor e dos aspectos externos à empresa;
- Assessorar no desenvolvimento de inovações em produtos e serviços para atender as expectativas do mercado consumidor;
- Auxiliar no desenvolvimento do plano de marketing e vendas das organizações e implementar os programas e ações comerciais das empresas;
- Ter habilidades e competências de negociação para o desenvolvimento das atividades de venda

das organizações;

- Ter habilidades para preparação do ambiente de vendas dos distintos canais de marketing que uma organização poderá utilizar para dispor seus produtos/serviços ao mercado consumidor;
- Ter consciência da importância estratégica e sistêmicas das atividades de pré-venda, venda e pós-venda como fatores importantes para a vantagem competitiva das organizações;
- Auxiliar na elaboração e implantação de estratégias de endomarketing;
- Comprometer-se com a mudança e agente de transformação, a partir da percepção das necessidades dos clientes internos e externos e das tendências do mercado e inovação tecnológicas;
- Exercer liderança e empreendedorismo, que contribua para o bem-estar nas relações de trabalho;
- Comprometer-se com o desenvolvimento local.

17. TÉCNICO EM ZOOTECNIA

Campus São Vicente do Sul

Oportunizar a formação profissional, técnica de nível médio, a pessoas já concluintes do ensino médio através de um processo educativo que favoreça o desenvolvimento de indivíduos, dotados de capacidade crítica, de autonomia intelectual, eticamente responsável, com capacidade empreendedora e comprometimento com a resolução dos problemas técnicos, sociais e ambientais.

17.1. Objetivos Específicos:

- Conhecer as normas reguladoras das atividades agropecuárias;
- Contribuir para a formação crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho;
- Possibilitar reflexões acerca dos fundamentos científico-tecnológicos da formação técnica, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- Atender à demanda de profissionais qualificados para atuar na área de zootecnia;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de atuação profissional;
- Atuar de forma efetiva no planejamento, execução e avaliação das políticas na sua área de atuação;
- Conhecer as tecnologias relacionadas ao aumento da produtividade animal com redução de custos de produção;
- Acompanhar a execução de programas de melhoramento genético;
- Utilizar corretamente as máquinas e implementos agrícolas e zootécnicos utilizadas na agropecuária;
- Cuidar do bem-estar dos animais;
- Utilizar a informática como ferramenta indispensável para a otimização dos processos de planejamento, execução, controle e avaliação das atividades agropecuárias;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Difundir as tecnologias de gestão e proteção do meio ambiente.

17.2. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Recursos Naturais

compreende tecnologias relacionadas à produção animal, vegetal, mineral, aquícola e pesqueira.

Abrange ações de prospecção, avaliação técnica e econômica, planejamento, extração, cultivo e produção referente aos recursos naturais. Inclui, ainda, tecnologia de máquinas e implementos, estruturada e aplicada de forma sistemática para atender às necessidades de organização e produção dos diversos segmentos envolvidos, visando à qualidade e sustentabilidade econômica, ambiental e social.

Integra a 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 Zootecnia, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar na criação de animais domésticos e silvestres. Colabora nas atividades de planejamento e controle. Elabora, aplica e monitora programas de manejo preventivo, higiênico e sanitário na produção animal, objetivando a melhoria da produtividade e da rentabilidade. Presta assistência técnica e extensão rural na área de produção animal. Implanta e maneja pastagens, aplicando procedimentos relativos ao preparo e conservação do solo e da água.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Atuar em atividades de extensão, assistência técnica, associativismo, pesquisa, análise, experimentações, ensaio e divulgação técnica;
- Responsabilizar-se pela elaboração de projetos e assistência técnica nas áreas de crédito rural e agroindustrial para efeitos de investimento e custeio; topografia na área rural impacto ambiental; drenagem e irrigação;
- Elaborar orçamentos, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias; coleta de dados de natureza técnica; detalhes técnicos de construção rurais; elaboração de orçamento de materiais, insumos, equipamentos, instalações e mão-de-obra; detalhamento de programa de trabalho, observando normas técnicas e de segurança no meio rural; manejo e regulação de máquinas e implementos agrícolas; execução e fiscalização dos procedimentos relativos ao preparo do solo até a colheita,

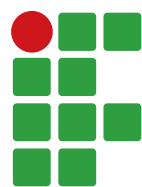
armazenamento, comercialização e industrialização de sementes forrageiras; administração de propriedades rurais;

- Responsabilizar-se pelo planejamento, organização, monitoramento e emissão dos respectivos laudos nas atividades de: alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento dos animais; obtenção e preparo da produção animal; processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria prima e dos produtos agroindustriais; programas de nutrição e manejo alimentar em projetos zootécnicos;
- Prestar assistência técnica na aplicação, comercialização, no manejo e regulação de máquinas, implementos, equipamentos agrícolas e produtos especializados, bem como na recomendação, interpretação de análise de solos e aplicação de fertilizantes e corretivos;
- Treinar e conduzir equipes de instalação, montagem e operação, reparo ou manutenção;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de vetores e pragas, doenças e plantas indesejáveis;
- Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita, responsabilizando-se pelo armazenamento, a conservação, a comercialização e a

industrialização dos produtos agropecuários;

- Aplicar métodos e programas de reprodução animal e de melhoramento genético;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção animal e agroindustrial;
- Responsabilizar-se pelas empresas especializadas que exercem atividades de dedetização, desratização e no controle de vetores e pragas;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos;
- Realizar medição, demarcação de levantamentos topográficos, bem como projetar, conduzir e dirigir trabalhos topográficos e funcionar como perito em vistorias e arbitramento em atividades agrícolas;
- Emitir laudos e documentos de classificação e exercer a fiscalização de produtos de origem animal e agroindustrial;
- Desempenhar outras atividades compatíveis com a sua formação profissional;
- Dentre outras atividades de acordo com o Decreto Lei nº 4.560 de 30 de dezembro de 2002

mpus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Agricultura Integrado - Campus Santo Angelo Técnico em Agropecuária Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Alimentos Integrado - Campus Santo Augusto Técnico em Automação Industrial Integrado - Campus Panambi Técnico em Edificações Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Eventos Integrado - Campus São Borja Técnico em Informática Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Borja Técnico em Informática para Internet Concomitante Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Manutenção e Suporte em Informática Integrado - Campus Panambi, Campus Santo Angelo e Campus São Vicente do Sul Técnico em Móveis Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Química Integrado - Campus Panambi Técnico em Sistemas de Energia Renovável Integrado - Campus Jaguar Técnico em Administração Concomitante - Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Administração Integrado - Campus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Agricultura Integrado - Campus Santo Angelo Técnico em Agropecuária Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Alimentos Integrado - Campus Santo Augusto Técnico em Automação Industrial Integrado - Campus Panambi Técnico em Edificações Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Eventos Integrado - Campus São Borja Técnico em Informática Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Borja Técnico em Informática para Internet Concomitante Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Manutenção e Suporte em Informática Integrado - Campus Panambi, Campus Santo Angelo e Campus São Vicente do Sul Técnico em Móveis Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Química Integrado - Campus Panambi Técnico em Sistemas de Energia Renovável Integrado - Campus Jaguar Técnico em Administração Concomitante - Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Administração Integrado - Campus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Agricultura Integrado - Campus Santo Angelo Técnico em Agropecuária Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Alimentos Integrado - Campus Santo Augusto Técnico em Automação Industrial Integrado - Campus Panambi Técnico em Edificações Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Eventos Integrado - Campus São Borja Técnico em Informática Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Borja Técnico em Informática para Internet Concomitante Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Manutenção e Suporte em Informática Integrado - Campus Panambi, Campus Santo Angelo e Campus São Vicente do Sul Técnico em Móveis Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Química Integrado - Campus Panambi Técnico em Sistemas de Energia Renovável Integrado - Campus Jaguar Técnico em Administração Concomitante - Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Administração Integrado - Campus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Agricultura Integrado - Campus Santo Angelo Técnico em Agropecuária Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Alimentos Integrado - Campus Santo Augusto Técnico em Automação Industrial Integrado - Campus Panambi Técnico em Edificações Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Eventos Integrado - Campus São Borja Técnico em Informática Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos
mpus Santo Augusto e Campus São Borja Técnico em Informática para Internet Concomitante Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Manutenção e Suporte em Informática Integrado - Campus Panambi, Campus Santo Angelo e Campus São Vicente do Sul Técnico em Móveis Integrado - Campus Santa Rosa Técnico em Química Integrado - Campus Panambi Técnico em Sistemas de Energia Renovável Integrado - Campus Jaguar Técnico em Administração Concomitante - Campus Avançado Uruguaiana Técnico em Administração Integrado - Campus Santo Augusto e Campus São Vicente do Sul Técnico em Agricultura Integrado - Campus Santo Angelo Técnico em Agropecuária Integrado - Campus Alegrete, Campus Frederico Westphalen, Campus Julio de Castilhos



INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha