



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO
CAMPUS SANTO AUGUSTO**

Aprovado pelo Conselho Diretor conforme a Resolução n° 044, de 08 de outubro de 2008,
do CEFET de Bento Gonçalves.

Reformulado pela Resolução n° 04/2011 do Conselho Superior de 07 de fevereiro de 2011.
Adequação conforme a Resolução - AD REFERENDUM 16/2011.

Santo Augusto, RS, Brasil

2011

**Presidente da República
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus
Marcos Valdemar Ruffo Goulart**

Equipe Técnica

**Diretora de Ensino do Campus
Adriana Kemp**

**Coordenadora do Eixo Tecnológico
Cíntia Guarienti**

**Comissão de Reformulação do PPC
Aelson Aloir Santana Brum
Cíntia Guarienti
Mara Rúbia Machado
Alexsandro Rodrigo Possato
Vinícius Feltrin Giglio
Adriana Hansel Michelotti
Joseana Severo**

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. Justificativa..... | 4 |
| 2. Objetivos..... | 6 |
| 3. Detalhamento..... | 7 |
| 4. Requisitos de Acesso..... | 7 |
| 5. Perfil Profissional do Egresso..... | 8 |
| 6. Organização Curricular | 9 |
| 6.1 Estrutura Curricular..... | 10 |
| 6.2 Prática Profissional Integrada..... | 12 |
| 6.3 Estágio Curricular..... | 12 |
| 6.4 Práticas Interdisciplinares..... | 13 |
| 6.5 Disciplinas Eletivas..... | 13 |
| 6.6 Atividades Complementares..... | 14 |
| 6.7 Ementário..... | 15 |
| 7. Critérios e Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem..... | 39 |
| 8. Progressão Parcial..... | 39 |
| 9. Critérios de Aproveitamento e Procedimentos de Avaliação de Competências Profissionais Anteriormente Desenvolvidas..... | 39 |
| 10. Instalações, equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca..... | 40 |
| 11. Pessoal Docente e Técnico..... | 42 |
| 12. Expedição de Diplomas e Certificados..... | 50 |
| 13. Outros..... | 50 |

1. JUSTIFICATIVA

A região de abrangência é definida como Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul, composta de trinta e sete municípios aqui relacionados: Ajuricaba, Alegria, Augusto Pestana, Barra do Guarita, Barra Funda, Boa Vista do Buricá, Bom Progresso, Braga, Campo Novo, Catuípe, Chiapetta, Coronel Barros, Coronel Bicaco, Crissiumal, Derrubadas, Dois Irmãos das Missões, Esperança do Sul, Herval Seco, Humaitá, Ijuí, Independência, Inhacorá, Miraguaí, Nova Candelária, Nova Ramada, Novo Barreiro, Palmeira das Missões, Redentora, Santo Augusto, São José do Inhacorá, São Martinho, São Valério do Sul, Sede Nova, Tenente Portela, Tiradentes do Sul, Três Passos e Vista Gaúcha.

A Região Celeiro, como é chamada, situa-se no Vale do Rio Turvo e é composta em sua maioria dos municípios que integram a Região Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul (21 municípios) e segundo a Fundação de Economia e Estatística, Secretaria da Educação e Planejamento do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, apresentando um PIB superior a US\$ 1.200 mil, com uma participação de 3,05% no PIB estadual.

A principal atividade da Região é de serviços, destacando-se as vendas de Comércio Atacadista que detém 62% do total do comércio, concentrando-se nos Gêneros Produtos Alimentícios (78,10%) e Químicos (15,27%). Já o Comércio Varejista (38% do total) concentra-se nos gêneros mercadinhos e Supermercados (16,10%), Combustíveis e Lubrificantes (14,31%), Veículos (11,30%) e Máquinas, Aparelhos e Equipamentos Diversos (10,73%). Salienta-se ainda o setor Agropecuário que ocupa a quarta posição no “ranking” da produção lavoreira, representado principalmente, pela soja, trigo, milho e mandioca, respectivamente 43,09%, 30%, 12%, 76% do V.B.P. das lavouras da região.

A Indústria emprega 11,36 empregados por estabelecimento, concentrando-se no gênero produtos alimentícios que detém 72,04% do total de empregados do setor na região. Esta representa 1,35% do total de empregados da Indústria no RS. O comércio varejista emprega em média 2,26 empregados, sendo os gêneros mercadinhos e supermercados, tecidos e roupas, confecções e gêneros alimentícios em geral que concentram respectivamente 18,87%, 15,44% e 10,65% do total de empregados deste segmento na região. Destaca-se que este segmento detém 5,65% do total do emprego do Comércio Varejista no Estado. Já o Comércio Atacadista emprega em média 3,97 empregados, sendo gêneros produtos alimentares e bebidas os que concentram respectivamente 40,17% e 25,67% do total de empregados deste segmento na região.

Esta representa 3,03% do total de empregados do Comércio Atacadista do Rio Grande do Sul.

A região de abrangência do Campus Santo Augusto apresenta carência na oferta de educação profissional e um público alvo de cinco mil jovens e adultos que integram o ensino médio, na região celeiro, além da população indígena dos municípios de São Valério do Sul, Redentora e Tenente Portela e, dos reassentados do município de Braga, Chiapetta, Coronel Bicaco, Santo Augusto e Redentora que somam a este dado e inserem-se nas políticas de inclusão social.

Em decorrência de a região ter se especializado na produção de grãos, no período de 70 a 90, a estrutura produtiva pautou-se pela exportação da matéria-prima, acarretando no precário beneficiamento e, conseqüentemente, pouca agregação de valor.

Neste contexto, um dos grandes desafios postos refere-se, não apenas em assegurar a diversificação da produção, na medida em que os grãos já não representam a mesma importância econômica, mas principalmente, em transformar a matéria-prima gerada na região através da agroindustrialização.

Complementando-se o exposto, justifica-se a implantação do Curso Técnico em Alimentos, face às seguintes colocações: Industrialização da carne, industrialização do leite e produtos de origem vegetal e outros produtos.

Consideram-se, ainda, as seguintes vantagens:

- Disponibilidade de infraestrutura física e humana para o desenvolvimento dos currículos;
- Garantia de clientela escolar, considerando a crescente demanda de alunos para os cursos técnicos;
- Garantia de colocação dos egressos do Curso no mercado de trabalho da região e/ou outros estados;
- Necessidade crescente, no mercado de trabalho, de profissionais qualificados nas áreas respectivas;

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. Responsável por parcela significativa das exportações do país, o setor agroindustrial lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária, é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a

fixação do homem no campo, agrega valor ao produto agrícola, utiliza tecnologia e equipamentos que independem do setor externo e por essa razão o Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária a tem considerado como uma política nacional de desenvolvimento rural.

Para tanto, a proposta de um curso técnico em alimentos integrado ao Ensino Médio, visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação da matéria-prima de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando valores aos mesmos e oportunizando a geração de emprego e renda aos produtores e trabalhadores da região.

2. OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio visa à formação de profissional habilitado para atuar junto ao setor de alimentos de empresas ou como gestor de sua própria empresa, com capacidade de avaliar e auxiliar na tomada de decisões nas áreas pessoal, financeira, econômica, patrimonial e afins, de acordo com os princípios éticos, humanos, sociais e ambientais

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São objetivos específicos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio:

- Preparar profissionais que possam atuar nas etapas de industrialização de alimentos, aplicando seus conhecimentos técnicos em:
- Controle de qualidade dos aspectos físico-químicos e higiênicos;
- Análises microbiológicas, sensoriais e bromatológicas;
- Contribuição de novas tecnologias para armazenamento, embalagem, estoques e distribuição.
- Capacitar o Técnico em Alimentos, adequando o conhecimento às normas de qualidade, além de auxiliar o Engenheiro de Alimentos e o Tecnólogo de Alimentos no desenvolvimento de novos produtos e equipamentos industriais.
- Desenvolver competências para que o Técnico em Alimentos tenha responsabilidade social, cultural, ambiental e econômico no qual seja inserido na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e microempresas do setor alimentício.

3. DETALHAMENTO

Tipo: Curso Técnico Integrado

Modalidade: Presencial

Denominação do Curso: Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Habilitação: Técnico em Alimentos

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Augusto

Turno de funcionamento: Diurno Integral

Número de vagas: 35

Carga horária total: 3400horas

Periodicidade: Anual

Períodos: 3 anos

Coordenadora do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia: Cíntia Guarienti

4. REQUISITOS DE ACESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adota os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Seleção.

Para o ingresso no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio é necessário possuir o ensino fundamental completo.

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Instituto Federal 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 cultural 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.

A partir disso o perfil pretendido do egresso do curso Técnico em Alimentos Integrado é o profissional cidadão que possui uma sólida formação integrada, abrangendo os domínios das técnicas, tecnologias e dos conhecimentos científicos inerentes à mesma, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho, de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

Este profissional deve ser capaz de continuar aprendendo, adaptando-se com flexibilidade às novas condições de ocupações ou aperfeiçoamentos posteriores, produzir novos conhecimentos e inserir-se como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel de cidadão.

COMPETÊNCIAS GERAIS

- Operar, monitorar e controlar processos produtivos nas indústrias de alimentos;
- Controlar e avaliar a qualidade das matérias-primas e insumos utilizados no processo produtivo, bem como analisar os produtos intermediários e finais obtidos;
- Realizar ensaios laboratoriais e testes na linha de produção;
- Otimizar o processo produtivo, utilizando as bases conceituais dos processos químicos;
- Manusear adequadamente matéria-prima, reagentes e produtos;
- Organizar e controlar a estocagem e a movimentação de matérias-primas, reagentes e produtos;
- Conhecer os princípios básicos de biotecnologia e de gestão de processos industriais e laboratoriais;
- Selecionar e utilizar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras;
- Acompanhar programas e procedimentos de segurança e de análise de riscos de processos industriais e laboratoriais, aplicando os princípios de higiene industrial, controle ambiental e destinação final de produtos;
- Coordenar e controlar a qualidade em laboratórios e preparar análises, utilizando metodologias apropriadas;
- Conhecer técnicas de saúde e segurança no trabalho e de controle de qualidade no processo industrial;

- Aplicar técnicas de Boas Práticas de Fabricação nos processos industriais e laboratoriais de controle de qualidade;
- Conhecer e identificar normas que regulamentam a produção de alimentos;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing.

COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS

- Operação, Monitoramento e Controle de Processos;
- Operação de Sistemas de Qualidade;
- Controle Ambiental, Segurança e Higiene Industrial;
- Manuseio, Estocagem e Transporte de Materiais e Produtos;
- Análise de Processos;
- Amostragem, Manuseio, Armazenamento e Transporte de Materiais e Produtos;
- Controle de Qualidade;
- Gestão da Qualidade e da Produtividade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio procura construir uma organização curricular pautada nos princípios básicos do currículo Integrado, tendo como principais eixos estruturantes a ciência, a cultura, o trabalho e a tecnologia, numa perspectiva que busque a constituição de um sujeito omnilateral, através da integração das dimensões fundamentais da vida que estruturam a prática social.

Com isso, propõe-se que a formação geral e a formação técnica sejam interligadas e inseparáveis, com o intuito de que o processo de formação do estudante não resulte somente em um técnico ou somente um sujeito a mais que possui um ensino médio concluído, mas sim que vise o pleno desenvolvimento do sujeito em todas as dimensões da vida.

Nesse sentido, é preciso que se trabalhe na perspectiva da politecnicidade, entendida aqui como uma educação que possibilite a compreensão dos princípios científico-tecnológicos e históricos de produção do conhecimento, orientando o estudante na realização das inúmeras escolhas que fizer ao longo da vida.

O Curso Técnico em Alimentos compreende três anos, compondo-se de componentes curriculares de formação geral do ensino médio que resultarão no total de 2000 horas relógio e componentes curriculares técnicos específicos da área de Alimentos que resultarão em um total de 1200 horas relógio.

Cabe ressaltar que os componentes curriculares, procuram contemplar temáticas que proporcionam a constituição de um profissional preocupado com a qualidade dos produtos gerados pelas agroindústrias processadoras de alimentos, e também com as questões ambientais, no que diz respeito ao tratamento dado aos resíduos gerados pelas agroindústrias. Com o intuito de proteger a integridade física do futuro profissional e de seus colegas de trabalho, também haverá componentes curriculares em que os conteúdos abordarão formas de precaução e proteção contra possíveis acidentes de trabalho.

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio também trabalha com projetos integradores organizados de acordo com os eixos estruturantes base do currículo integrado, oportunizando a construção de conhecimentos dialeticamente. Dessa forma, além de garantir a integração das diversas dimensões da vida, o curso estará trabalhando numa perspectiva emancipatória, oportunizando que o estudante seja agente e construtor de seu próprio processo de aprendizagem.

6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

| INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA – CAMPUS SANTO AUGUSTO | | | | | | | | | | |
|--|--------|---------------------|--------------------------------|---------------------|--------|---------------------|--------------|------|-----------------------|--|
| CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS | | | | | | | | | | |
| FORMA: INTEGRADA | | | ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2011 | | | | | | | |
| TURNO: Manhã e Tarde | | | Carga horária: 3200 horas aula | | | | | | | |
| MÓDULO: | | | ORGANIZAÇÃO SERIADA | | | | | | | |
| | H/aula | 1º ano (40 semanas) | H/aula | 2º ano (40 semanas) | H/aula | 3º ano (40 semanas) | Total H/aula | PPI* | CH* Total Hora relógi | |
| Componentes Curriculares | | | | | | | | | | |
| Língua Portuguesa e Literatura | 80 | 2 | 120 | 3 | 160 | 4 | 360 | | 300 | |
| Língua Estrangeira - Inglês | 40 | 1 | 80 | 2 | 40 | 1 | 160 | | 133,33 | |
| Língua Estrangeira - Espanhol | 40 | 1 | 40 | 1 | | | 80 | | 66,66 | |
| Arte e Música | 40 | 1 | 40 | 1 | | | 80 | | 66,66 | |
| Educação Física | 40 | 1 | 80 | 2 | 80 | 2 | 200 | | 166,66 | |
| Matemática | 160 | 4 | 120 | 3 | 120 | 3 | 400 | | 333,33 | |

| | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| Física | 80 | 2 | 80 | 2 | 80 | 2 | 240 | | 200 |
| Química | 120 | 3 | 80 | 2 | 80 | 2 | 280 | | 233,33 |
| Biologia | 80 | 2 | 40 | 1 | 80 | 2 | 240 | | 200 |
| História | 40 | 1 | | | 40 | 1 | 80 | | 66,66 |
| Geografia | | | 40 | 1 | 40 | 1 | 80 | | 66,66 |
| Sociologia | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 | 1 | 120 | | 100 |
| Filosofia | 40 | 1 | 40 | 1 | 40 | 1 | 120 | | 100 |
| Subtotal | 800 | 20 | 800 | 20 | 800 | 20 | 2.400 | | 2.000 |
| Introdução a Tecnologia dos Alimentos | 40 | 1 | | | | | 40 | | 33,33 |
| Microbiologia Geral | 40 | 1 | | | | | 40 | | 33,33 |
| Fundamentos de Química Inorgânica e Orgânica | 80 | 2 | | | | | 80 | 10 | 66,66 |
| Operações de Laboratório | 80 | 2 | | | | | 80 | | 66,66 |
| Estatística Básica e Computacional | 80 | 2 | | | | | 80 | | 66,66 |
| Informática Aplicada | 40 | 1 | | | | | 40 | | 33,33 |
| Química de Alimentos | | | 80 | 2 | | | 80 | 10 | 66,66 |
| Conservação de Alimentos | | | 40 | 1 | | | 40 | | 33,33 |
| Bioquímica de Alimentos | | | 80 | 2 | | | 80 | | 66,66 |
| Microbiologia de Alimentos | | | 80 | 2 | | | 80 | 10 | 66,66 |
| Tecnologia de Frutas e Hortaliças | | | 120 | 3 | | | 120 | 10 | 100 |
| Análise Sensorial | | | 80 | 2 | | | 80 | | 66,66 |
| Tecnologia de Cereais e Panificação | | | 80 | 2 | | | 80 | | 66,66 |
| Disciplina Eletiva I | | | 40 | 1 | | | 40 | | 33,33 |
| Elaboração e Análise de Projetos | | | | | 40 | 1 | 40 | | 33,33 |
| Tecnologia de Carnes e Derivados | | | | | 120 | 3 | 120 | 10 | 100 |
| Tecnologia de Óleos e Gorduras | | | | | 80 | 2 | 80 | | 66,66 |
| Tecnologia de Leite e Derivados | | | | | 120 | 3 | 120 | 10 | 100 |
| Controle de Qualidade e Tratamento de Resíduos Industriais | | | | | 80 | 2 | 80 | 10 | 66,66 |
| Disciplina Eletiva II | | | | | 40 | 1 | 40 | | 33,33 |
| Disciplina Eletiva III | | | | | 40 | 1 | 40 | | 33,33 |
| Subtotal | 360 | 09 | 640 | 14 | 440 | 11 | 1.440 | 70 | 1.200 |
| Total de horas por semana | | 29 | | 34 | | 31 | 3.720 | | 3.200 |

• **PPI = Práticas Profissionais Integradas**

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Disciplinas do Ensino Médio | 2.400h/a = 2.000h |
| Disciplinas Técnico | 1.440h/a = 1.200h |
| Atividades Complementares | 100 h |
| Estágio Curricular Supervisionado | 100 h |
| Carga horária total do curso | 3400 |

6.2 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O curso Técnico em Alimentos contempla um montante de carga horária num mínimo total de **70 horas**, conforme regulamentação específica, reservada para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio curricular).

Estas práticas profissionais são articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também são contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

6.3 ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular supervisionado como um dos instrumentos de prática profissional no Curso Técnico em Alimentos tem duração de 100 horas, realizado a partir do 1º semestre do 3º Ano até no máximo o final do 2º semestre do 3º Ano do curso. Observando-se que, 20 horas são destinadas à orientação, levantamento de dados e projeto, e 80 horas de prática profissional integrada, mais relatório totalizando 100 horas relógio.

Pode ser disponibilizada também aos estudantes a possibilidade de estágios no exterior, mais especificamente através de convênio internacional com universidades, oportunizando novas vivências e novas aprendizagens.

6.4 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

O curso Técnico em Alimentos, do campus de Santo Augusto a cada período letivo implementa práticas interdisciplinares por meio de projetos integradores entre as disciplinas do período letivo, contemplando a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

A organização desse trabalho fica a cargo da coordenação de curso por meio de encontros periódicos preferencialmente quinzenais.

O referido projeto integrador deve estar explicitado nos planos de ensino de todas as disciplinas envolvidas e ser capaz de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto.

Durante o período letivo serão organizados momentos onde as produções resultantes das práticas interdisciplinares possam ser compartilhadas.

6.5 DISCIPLINAS ELETIVAS

O curso Técnico em Alimentos contempla em seus projetos a oferta de disciplinas eletivas, num total de 120 horas-aula, onde os alunos, num determinado período letivo em que elas forem oferecidas, tem a possibilidade de optar a partir de um rol de disciplinas definidas neste projeto pedagógico ou propostas pelo colegiado de curso, publicadas em edital, levando em conta as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição. Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

São possibilidades de disciplinas eletivas:

- Higiene e segurança do Trabalho
- Biotecnologia de Alimentos
- Aspectos nutricionais do processamento de alimentos
- Toxicologia de alimentos
- Embalagens para alimentos
- Desenvolvimento de novos produtos
- Português Instrumental
- Inglês Instrumental
- Sistemas Agroindustriais

6.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho, nesse sentido o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas, realização de estágios não curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para que o aluno sinta-se estimulado a usufruir destas vivências o Curso Técnico em Alimentos oportuniza as Atividades Complementares. Estas atividades são obrigatórias e devem ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, compondo a carga horária mínima do curso. A carga horária deve ser no mínimo 100 horas relógio (5% da carga horária mínima do curso), atendendo regulamentação específica. As atividades complementares são validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

Serão consideradas para fins de computo de carga horária as seguintes atividades:

- participação em eventos como palestras, seminários, congressos, fóruns relacionados com à área de estudo: aproveitamento de até 60h;
- participação em cursos de extensão: aproveitamento de até 60h;
- participação em programas de iniciação científica: aproveitamento de até 60h;
- monitoria: aproveitamento de até 60h;
- participação não remunerada em projetos de pesquisa e/ou extensão vinculados ao Instituto Federal Farroupilha ou entidades parceiras: aproveitamento de até 60h;
- participação em serviço voluntário relacionado com a áreas do curso: aproveitamento de até 20h;
- estágio curricular não obrigatório: aproveitamento de até 60h;
- visitas técnicas e viagens de estudo (não previstas na carga horária de disciplina do curso): aproveitamento de até 30h;
- publicação de resumo em anais de congressos, seminários, Iniciação Científica ou Revista: 10h por publicação;
- premiação de trabalhos: 20h por premiação; curso de línguas: aproveitamento de até 40h.

6.7 EMENTÁRIO

DISCIPLINAS DA BASE NACIONAL COMUM

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA

Carga Horária: 300

Ementa

As variações linguísticas e seus usos nos diferentes contextos comunicativos. A norma culta da língua, nas modalidades escrita e oral. Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.). Produção de textos de diferentes gêneros, adequados à finalidade comunicacional, empregando corretamente o conhecimento linguístico e de mundo. Compreensão de mensagens orais e escritas dirigidas direta ou indiretamente, identificando objetivo e intenções do falante, observando: discurso direto e indireto, indireto livre; elementos da comunicação; níveis e funções da linguagem; variedades regionais e sociais. Discussão de assuntos da atualidade, elaboração de teses (ponto de vista) e fundamentação com argumentos pertinentes. Estudo da Literatura Brasileira.

Bibliografia Básica

CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. **Português: linguagens.** Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Atual.

_____. **Literatura Brasileira - Em Diálogo com Outras Literaturas e Outras Linguagens.** São Paulo: Atual.

FERREIRA, MAURO. **Aprender e Praticar Gramática - Edição Renovada.** São Paulo: FTD. 2009.

HOUAISS, ANTONIO. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.** São Paulo: Objetiva, 2010.

Bibliografia Complementar

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental - De Acordo com as Normas da ABNT.** São Paulo: Atlas, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. *Lições de texto: leitura e redação.* 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.

VIANA, Antonio Carlos (Coord.). **Roteiro de Redação: lendo e argumentando.** São Paulo: Scipione, 1998.

ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. **Gramática – texto: análise e construção de sentido.** São Paulo: Moderna, 2009.

CADEMARTORI, Lígia. **Períodos Literários.** São Paulo: Ática, 1985.

LÍNGUA ESTRANGEIRA – INGLÊS

Carga Horária: 160

Ementa

Desenvolvimento de contato e da aprendizagem de língua inglesa por meio da prática dessa língua-alvo em situações reais de interação, por meio de diferentes mídias (impressa e digital) e gêneros textuais. Busca da compreensão e da investigação de gêneros orais e escritos em que a linguagem se realiza em diferentes atividades e práticas sociais na sociedade midiaticizada e no competitivo mercado de trabalho. Estudo da língua inglesa em relação a sua estrutura gramatical e sua cultura, bem como a cultura dos países que a falam.

Bibliografia Complementar

CUNNINGHAM, S.; MOOR, P.; CARR, J. **Cutting Edge** (Coleção Completa). London: Longman, 2001.

KOMESU, F. Blogs e as práticas de escrita sobre si na Internet. In: MARCUSCHI, L.; XAVIER, A. (Org.). **Hipertexto e gêneros digitais**: novas formas de construção do sentido. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004. p.110-119

MOTTA-ROTH, D. **Análise crítica de gêneros**: contribuições para o ensino e a pesquisa de linguagem. DELTA: Documentação de Estudos em Lingüística Teórica e Aplicada. v.24, n.2, São Paulo, 2008b. Disponível online: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-44502008000200007&script=sci_arttext>. Acesso em: nov. 2009.

_____.; REIS, S.C.; MARSHALL, D. O gênero página pessoal e o ensino de produção textual em inglês. In: ARAÚJO, J. (Org.). **Internet e ensino**: outros gêneros, novos desafios. 1. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2007. p.126-143

PRESCHER, E.; AMOS, E.; PASQUALIN, E. **Sun** (Coleção completa). 2. ed. São Paulo: Richmond Publishing, 2004.

LÍNGUA ESTRANGEIRA - ESPANHOL

Carga Horária: 80

Ementa

Estruturas básicas voltadas à interação sociocomunicativa com ênfase nas quatro habilidades: audição, fala, leitura e escrita. Noções gerais sobre a estrutura gramatical da língua espanhola – morfologia, sintaxe, ortografia básica, etc. Breve introdução sobre a origem e formação do idioma Espanhol ou castelhano. Noções gerais sobre a estrutura gramatical da Língua Espanhola – morfologia, sintaxe, ortografia. Saudações formais e informais. Sistema fonético e gráfico do espanhol. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica.

Bibliografia Básica

ALADREN, Maria Del Carmen. **Español actual**: textos, gramática, ejercicios. [S.l.]. Sagra Luzzatto, [21--].

GONZALEZ HERMOSO, A. **Español lengua extranjera**: curso práctico. [S.l.] Edelsa, [21--].

MARTIN, Ivan Rodrigues. **Espanhol série Brasil**: ensino Médio, São Paulo: Ática, 2004, vol. Único.

MARTÍN, Ivan. **Espanhol série novo ensino médio**. São Paulo: Ática, 2007.

Bibliografia complementar

BARALO, Marta. **La adquisición del español como lengua extranjera**. Madrid: Arco/Libros, [21--].

FANJUN, Adrián. **Gramática y práctica de Español para brasileños**: com respostas. São Paulo: Moderna, 2005.

MATTEBON, Francisco. **Gramática comunicativa del español**. Madrid: Edelsa, 1998.

PERIS- MARTÍN, Ernesto; BAULENAS- SANS, Neus. **Gente 1,2,3**. Barcelona : Difusión, [21--].

UNIVERSIDAD ALCALA DE HENARES. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua. 3.ed. [Madrid]: WMF, 2010.

EDUCAÇÃO FÍSICA

Carga Horária: 200

Ementa

Estudo histórico-crítico das diferentes manifestações da cultura corporal de movimento, esportes, jogos, lutas, ginásticas, atividades rítmicas e expressivas; atividade física e saúde.

Bibliografia Básica

DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. **Educação Física na escola**: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. *In*: REZER, Ricardo (Org.). **O fenômeno esportivo**: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.

NAHAS, Markus Vinicius. **Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida**: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 3. ed, Londrina: Midiograf, 2003.

TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). **Pedagogia do Desporto**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Bibliografia Complementar

GALLAHUE, David L.; OZMUN, John C. **Compreendendo o desenvolvimento motor**: bebês, crianças, adolescentes e adultos. 3. ed. São Paulo: Phorte, 2005.

GONZÁLEZ, Fernando J.; FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo. **Dicionário crítico de educação física**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005.

KUNZ, Elenor. **Transformação didático-pedagógica do esporte**. 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.

LASSIERRA, G.; PONZ, J. M.; ANDRÉS, F. de. **1013 Ejercicios y juegos aplicados al balonmano** (vol. 1), Barcelona: Paidotribo, 1993.

MATEMÁTICA

Carga Horária: 400

Ementa

Desenvolvimento e utilização adequada na forma oral e escrita de símbolos, códigos e nomenclaturas da linguagem científica articulando as várias áreas do conhecimento. Utilização da linguagem matemática para sistematizar, analisar, interpretar e representar eventos, fenômenos, experimentos, questões, textos e problemas do cotidiano na busca da argumentação e posicionamento crítico em relação a temas de ciência e tecnologia.

Bibliografia Básica

BONGIOVANNI, V.; VISSOTTO, O. R. LAUREANO, J. L. T. **Matemática**. 1 Ed. Bom livro. São Paulo, 1994. Vol. Único.

DANTE, L. R. **Matemática: contexto e aplicações**. Ática. São Paulo, 2006.

IEZZI, *et al.* **Fundamentos de matemática elementar**. Atual. São Paulo, 2004.

PAIVA, M. **Matemática**. 1 Ed. Moderna. São Paulo, 2004. Vol. 1, 2, e 3.

Bibliografia Complementar

IEZZI, G. **Matemática**. 2 Ed. Atual. São Paulo, 1997. Vol. único.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Matemática**. 1 Ed. Moderna. São Paulo, 2004. Vol. 1, 2 e 3.

MARCONDES, C. A.; GENTIL, N.; GRECO, S. E. **Matemática**. Série Novo Ensino Médio. 7 Ed. Ática. São Paulo, 2002. Vol. Único.

MATHIAS, W. F.; GOMES, J. M. **Matemática Financeira**: com mais de 600 Exercícios Resolvidos e Propostos. 5. Ed. Editora Atlas. 2008.

SHITSUKA, R. *et al.* **Matemática Fundamental para tecnologia**. 1. Ed. Érica. São Paulo, 2009.

FÍSICA

Carga Horária: 240

Ementa

Análise, compreensão e aplicação da formulação newtoniana da mecânica clássica na solução de problemas de cinemática e dinâmica. Desenvolvimento das noções de medida de grandezas físicas e de vetores utilizando-as para o tratamento de grandezas vetoriais. Interpretação dos enunciados e as consequências das Leis de Newton e suas aplicações. Compreensão dos conceitos de trabalho, energia e momento linear e sua utilização no estudo dos princípios de conservação. Análise, compreensão e aplicação da formulação da mecânica clássica no tratamento de uma grande variedade de fenômenos físicos de

grande importância e de larga aplicação em nosso dia-a-dia, como no caso de oscilações, ondas, mecânica dos fluidos e termologia e no estudo do eletromagnetismo na solução de problemas de eletrostática, eletrodinâmica e magnetostática. Desenvolvimento da noção de campo e sua utilização no estudo dos campos elétricos e magnéticos. Compreensão dos conceitos de carga elétrica, força elétrica, campo eletromagnético e potencial, sua aplicação no desenvolvimento de elementos de circuitos elétricos e da eletrodinâmica, até um estudo completo das leis de Ampère e Faraday e suas importantes aplicações.

Bibliografia Básica

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Curso de Física**. V. 1-3. São Paulo: Scipione, 2005.

GASPAR, A. **Física**. V. 1-3. São Paulo, Ática, 2004.

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Física**, de olho no mundo do trabalho. Volume único para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2003.

NICOLAU, G. F.; TOLEDO, P.A.; RAMALHO JR., F.; IVAN, J. **Os Fundamentos da Física**. V. 1- 3. São Paulo: Moderna, 1985.

Bibliografia complementar

REF. **Física**. V. 1-3. São Paulo: EDUSP, 1996.

AMALDI, U. **Imagens da Física**: as idéias e as experiências do pêndulo aos quarks. São Paulo: Scipione, 1995.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. A. **Física**: ciência e tecnologia. V. 1-3. São Paulo: Moderna, 2005.

BLACKWOOD, O.; HERRON, W. B.; KELLY, W. C. **Física na escola secundária** (tradução de José Leite Lopes e Jayme Tiomno). V. 1-2. São Paulo: Ed. Fundo de Cultura, 1961.

QUÍMICA

Carga Horária: 280

Ementa

Reconhecimento, compreensão e caracterização das transformações químicas observadas no cotidiano e as relações quantitativas que envolvem essas transformações. Interpretação das relações quantitativas de massa. Análise e identificação de reagentes, produtos e suas propriedades. Investigação das primeiras ideias ou modelos referentes à constituição da matéria. Compreensão dos conceitos de energia envolvida nas transformações químicas. Identificação e organização de fontes de informação relevantes para o conhecimento da química. Compreensão e utilização de conceitos e fatos químicos numa visão macroscópica. Elaboração de conceitos químicos através das relações estabelecidas a partir de dados experimentais. Proposição de procedimentos pertinentes para a investigação de problemas relacionados à química. Reconhecimento dos aspectos químicos relevantes na interação individual/coletiva do ser humano com o ambiente. Discussão do papel da química no sistema produtivo, industrial e rural, bem como suas relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico. Orientação sobre os limites éticos e morais que envolvem o desenvolvimento da química e tecnologias.

Bibliografia Básica

FELTRE, R; **Fundamentos de Química:** Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed, São Paulo:Moderna, 2005. v. único.

FONSECA, Martha Reis Marques da.**Completamente Química:** Química Geral, Físico-Química e Química Orgânica. São Paulo:FTD, 2001. v.1,2,3.

LEMBO; **Química:** realidade e contexto. 3.ed. São Paulo:Ática, 2004, v.1,2,3.

PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. **Química:** na abordagem do cotidiano.2.ed. São Paulo:Moderna, 2006.

Bibliografia Complementar

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química:** Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Porto Alegre:Bookman, 2007.

CARVALHO, G. C. de;**Química Moderna**, 1.ed. São Paulo: Scipione, 2004, v. único.
SARDELLA, A. **Química**. 1.ed. São Paulo:Ática, 2005, Volume Único.

USBERCO, J; SALVADOR, E; **Química essencial**. 2.ed.; São Paulo:Saraiva, 2001, v. único.

BIOLOGIA

Carga Horária: 240

Ementa

A Biologia tem como princípio básico o estudo da vida em todas as suas formas por meio de uma fundamentação teórico-prática, que estabeleça interações entre o conhecimento da diversidade biológica, sua história e relações filogenéticas, a organização do nível micro ao macroscópico, padrões de distribuição em relação ao ambiente e produção científica. Tudo isso deverá contribuir para a elaboração de uma visão não segmentada de Ciência observando o caráter ético do conhecimento científico e tecnológico na perspectiva do exercer plenamente a cidadania.

Bibliografia básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. 2 ed, São Paulo: Moderna, 2005.

PAULINO, W. R. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. 1 ed, São Paulo: Ática, 2005.

LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia**. Volume único, 1 ed, São Paulo: Ed. Ática, 2005.

FAVARETTO, J. A.; MERCADANTE, C. **Biologia**. Volume único, 1 ed, São Paulo: Moderna, 2005.

Bibliografia Complementar

LOPES, S.; ROSSO, S. **Biologia**. Volume único, 1 ed, São Paulo: Saraiva, 2005.

FROTA-PESSOA, O. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. 1 ed, São Paulo: Scipione, 2005.

LAURENCE, J. **Biologia**. Volume único, 1 ed, São Paulo: Editora Nova Geração, 2005.

SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. 8 ed, São Paulo: Saraiva, 2005.

ADOLFO, A.; CROZETTA, M.; LAGO, S. **Biologia**. Volume único, 2 ed, São Paulo: Editora IBEP, 2005.

HISTÓRIA

Carga Horária: 80

Ementa

Estudo da formação das primeiras civilizações, tendo por categorias de análise: o trabalho, a cultura e o poder. Análise das revoluções estruturais pelas quais passou a humanidade, com ênfase na formação das sociedades: europeia, africana e americana. Discussão do modelo capitalista e seus efeitos sobre as relações sociais, a cultura e o meio ambiente. A formação histórica da sociedade brasileira.

Bibliografia Básica

MOTA, Myriam Becho; Braick, Patrícia Ramos. **História das cavernas ao terceiro milênio**. 1.ed. v1,v2 e v3. São Paulo: Moderna, 2007.

ARRUDA, José Jobson de A.; PILETTI, Nelson. **Toda a História**. 12 ed. São Paulo: Ática, 2000.

COTRIM, Gilberto. **História Global**. 7 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

MORAES, José Geraldo Vinci. **História: Geral e do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Atual Editora, 2005.

Bibliografia Complementar

PEDRO, Antônio; LIMA, Lizanias de Souza. **História da Civilização Ocidental**. 1 ed. São Paulo: FTD, 2004.

SHIMIDT, Mário Furley. **Nova História Crítica**. 1 ed. São Paulo: Nova Geração, 2005.

VICENTINO, Cláudio. **História Geral**. 6 ed. São Paulo: Scipione, 1996.

TEDESCO, João Carlos; CARINI, João (orgs.). **Conflitos Agrários no norte gaúcho – vol. – Passo Fundo: IMED, 2010.**

ARTE E MÚSICA

Carga Horária: 80

Ementa

Apreciação artística e abordagem da História da Arte e Cultura Visual relacionadas ao meio sociocultural nos diferentes períodos que compreendem desde a pré-história ao contemporâneo. Diversidade de manifestações artísticas por meio das linguagens artes visuais e música. Elementos de visualidade e suas relações e aplicações compositivas. Reconhecimento e aplicação das diferentes técnicas e materiais.

Bibliografia Básica

BENNETT, Roy. **Elementos Básicos da Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

FUSARI, Maria F. de Rezende e FERRAZ, Maria Heloísa C. de T. **Arte na Educação Escolar**. São Paulo: Cortez, 1993.

NEWBERY, Elisabeth. **Os Segredos da Arte**. 1ª ed. São Paulo: Ática Ltda, 2003.

_____. **Como e Por Que se Faz Arte**. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2009.

PROENÇA, Graça. **Descobrimo a História da Arte**. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2008.

Bibliografia Complementar

ABRAHÃO, Luz Martins. **Música e Comunicação**. São Paulo: Nacional, volumes 1 a 4.

HERNÁNDEZ, Fernando. **Catadores da Cultura Visual**. Porto Alegre: Mediação, 2007.

JEUNESSE, Gallimard. **O Trabalho dos Escultores**. São Paulo: Melhoramentos, 1995.

MARTINS, Mirian C. F. D. (et al) **Didática do Ensino de Arte: a Língua do Mundo: Poetizar, Fruir e Conhecer a Arte**. São Paulo: FTD, 1998.

MAYER, Ralph. **Manual do Artista de Técnicas e Materiais**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

FILOSOFIA

Carga Horária: 120

Ementa

O papel e o significado do filosofar; Origens da filosofia; Filosofia e cotidiano; A questão da verdade; O problema da ciência e do conhecimento; Noções de lógica; Técnica e produção; A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtudes e felicidade; Dever e liberdade; Ética profissional; Indivíduo, Sociedade e Estado; Política e cotidiano;

Cidadania; Democracia e participação política; Existência humana e finitude; A experiência e a complexidade da arte; Espaço público, meios de comunicação e cultura de massa; O fenômeno religioso; História da filosofia: vida e obra dos principais filósofos; Problematização da vida contemporânea; Revolução tecnológica da informação; Globalização, capitalismo e tecnologia; Sociedade da informação; Ciência, técnica e neutralidade; Racionalidade instrumental.

Bibliografia Básica

ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. **Filosofando: introdução à Filosofia**. 4 ed. São Paulo: Ática, 2009.

CHAUÍ, Marilena. **Filosofia**. São Paulo: Ática, 2009.

MARCONDES, Danilo. **Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein**. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein**. 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

Bibliografia Complementar

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

LALANDE, A. **Vocabulário técnico e crítico de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de ética: de Platão a Foucault**. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de linguagem: de Platão a Foucault**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. **História da filosofia**. São Paulo: Paulus, 2006.

SOCIOLOGIA

Carga Horária: 120

Ementa

A sociedade, sua gênese e suas transformações. As perspectivas teóricas sobre a sociedade e o indivíduo. A dinâmica social: relações de poder, de classe, ideologia, cultura, instituições sociais. Hábitos alimentares e globalização. A vida social rápida e a cultura dos *fast-food*.

Bibliografia Básica

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2006.

COSTA, Cristina. **Introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2005.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Introdução à Sociologia**. São Paulo. Editora Atual. 8ª

reimpressão. 2000.

JOHNSON, Allan G. **Dicionário de Sociologia**. Rio de Janeiro. Editor Jorge Zahar. 1997.

Bibliografia Complementar

OLIVEIRA, Pérsio Santos de. **Introdução à sociologia**. São Paulo. Editora Ática. 20ª ed. 2001.

CARVALHO, Lejeune Mato Grosso de. (Org.) **Sociologia e Ensino em Debate**. Ijuí: Unijui, 2004.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 2 vol.

GEOGRAFIA

Carga Horária: 80

Ementa

Orientação e localização no espaço geográfico; estudo da dinâmica interna e externa da Terra e da sua importância na definição do relevo terrestre; estudo dos climas e biomas terrestres e do Brasil; análise dos efeitos das ações humanas na paisagem natural e no clima; estudo da evolução demográfica do mundo e do Brasil contemporâneos; análise do processo de urbanização nos países desenvolvidos e no Brasil e de sua implicância nos costumes, sobretudo, na alimentação humana; compreensão da evolução histórica do capitalismo no mundo e de sua implicação na dinâmica socioespacial; estabelecimento de relações entre o avanço do turismo, enquanto atividade econômica, e o surgimento de novas demandas gastronômicas.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, J. A.; RIRDL, M. (Orgs.). **Turismo rural: Ecologia, Lazer e Desenvolvimento**. Bauru/SP: EDUSC, 2000.

ALMEIDA, L. M.; RIGOLIN, T. B. **Geografia: Novo Ensino Médio**. São Paulo: Ática, 2003.

DUARTE, P. A. **Fundamentos de cartografia**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1994.

MOGNOLI, D.; ARAUJO, R. **Geografia Geral e Brasil: Paisagem & Território**. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

CORREA, M. L.; PIMENTA, S. M.; ARNDT, J. R. L. (Orgs.) **Turismo, sustentabilidade e meio ambiente: contradições e convergências**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.

LUCCI, E. A. **Geografia: Homem & Espaço**. São Paulo: Saraiva, 1999.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo – razão e emoção**. São Paulo: Hucitec, 1996.

VESENTINI, J. W. **Geografia Crítica: O Espaço Social e o Espaço Brasileiro**. São Paulo:

Ática, 2001.
DISCIPLINAS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

OPERAÇÕES DE LABORATÓRIO
Carga horária: 80h

Ementa

Ambientação ao laboratório, desenvolvimento de habilidades nas práticas das atividades no laboratório.

Aquisição de experiência na execução de técnicas de laboratório, domínio das operações básicas, manutenção e manuseio de balanças e equipamentos.

Bibliografia Básica

BESSLER, K. E. **Química em tubos de ensaio**: uma abordagem para principiantes. São Paulo: Edgar Blucher, 2004.

CARVALHO, G. C. de; **Química Moderna**, 1.ed. São Paulo: Scipione, 2004, v. único.

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da Química**. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005.

LEMBO; **Química**: realidade e contexto. 3.ed. São Paulo:Ática, 2004, v.1,2,3.

PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. **Química**: na abordagem do cotidiano.2.ed. São Paulo:Moderna, 2006.

ZUBRICK, J. W. **Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica**: guia de técnicas para o aluno. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

Bibliografia Complementar

SARDELLA, A. **Química**. 1.ed. São Paulo:Ática, 2005, Volume Único.

USBERCO, J; SALVADOR, E; **Química essencial**. 2.ed.; São Paulo:Saraiva, 2001, v. único.

INFORMÁTICA APLICADA
Carga horária: 40h

Ementa

Reconhecimento dos elementos de hardware e software e suas formas de interação. Capacitação para noções básicas do sistema operacional Windows, de editor de texto, de apresentações e planilhas. Conhecimentos de noções básicas de navegação na internet.

Bibliografia Básica

CAPRON, H. L. **Introdução à Informática**.8.ed. São Paulo: Editora Pretice Hall, 2006.

SILVA, M. G. **Terminologia Básica: Windows XP; Word XP; Excel XP**. São Paulo : Érica, 2002.

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2004.

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2005.

Bibliografia Complementar

BOUSQUET, M. **A Internet em Pequenos Passos**. São Paulo: Nacional, 2005.

KRAYNAK, Joe. **Mais Completo Guia Sobre Microsoft Office XP**. São Paulo: Berkeley, 2001.

BOUSQUET, M. **A Internet em Pequenos Passos**. São Paulo: Nacional, 2005.

FILHO, Ozeas Vieira Santana. **Internet: Navegando Melhor na Web - Senac**. , São Paulo: Senac, 2007, 288p.

REZENDE, Denis Alcides; ABREU, Aline França de. **Tecnologia da Informação Aplicada a Sistemas de Informação Empresariais**. São Paulo: Atlas, 2000.

GRAEML, Alexandre Reis. **Sistemas de Informação - O Alinhamento da Estratégia de TI com a Estratégia Corporativa**. São Paulo: Editora Atlas, 2000, 136p.

GORDON, Judith R. **Sistemas de Informação - Uma Abordagem Gerencial**. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 1998.

SLOMSKI, Valmor. **Controladoria e Governança na Gestão Pública**. São Paulo : Atlas, 2005.

ALBERTIN, Alberto Luiz. **Comércio Eletrônico - Modelo, Aspectos e Contribuições de Sua Aplicação**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA INORGÂNICA E ORGÂNICA

Carga horária: 80h

Ementa

Reconhecimento, diferenciação e nomenclatura das diferentes funções inorgânicas e orgânicas. Conhecimento da ocorrência, abundância e aplicações dos Macroelementos e dos Microelementos.

Bibliografia Básica

FELTRE, R; **Fundamentos de Química**: Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed, São Paulo:Moderna, 2005. v. único.

FONSECA, Martha Reis Marques da. **Completamente Química**: Química Geral, Físico-Química e Química Orgânica. São Paulo:FTD, 2001. v.1,2,3.

LEMBO; **Química**: realidade e contexto. 3.ed. São Paulo:Ática, 2004, v.1,2,3.

PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. **Química**: na abordagem do

cotidiano.2.ed. São Paulo:Moderna, 2006.

Bibliografia complementar

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente**. Porto Alegre:Bookman, 2007.

BRADY, J.B.; HUMISTON, G.E. **Química Geral**. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1995.vol.1,2.

CARVALHO, G. C. de;**Química Moderna**, 1.ed. São Paulo: Scipione, 2004, v. único.

RUSSEL, J.B. **Química Geral**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994. vol.1,2.

SARDELLA, A. **Química**. 1.ed. São Paulo:Ática, 2005, Volume Único.

USBERCO, J; SALVADOR, E; **Química essencial**. 2.ed.; São Paulo:Saraiva, 2001, v. único.

INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga horária: 40h

Ementa

Disponibilização dos conhecimentos básicos sobre a tecnologia de alimentos e a familiarização com os conceitos da indústria de alimentos e visão geral do curso.

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Editora Atheneu, 2001.

ORDÓÑEZ , J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1, Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. Editora Atheneu, 1998.

SILVA, J.A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. Varela. 2000. 232p.

Bibliografia complementar

FOSCHIERA, José Luiz. **Indústria de Laticínios – Industrialização do Leite, Análises, Produção de derivados**. Porto Alegre: Suliani Editografia Ltda, 2004.

ORDÓÑEZ, Juan A. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga horária: 80h

Ementa

Capacitação para análise de alimentos do ponto de vista microbiológico, identificação e quantificação dos microrganismos bem como interpretação dos resultados obtidos.

Bibliografia Básica

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de Alimentos**. Livraria Varela, 3ª Edição, 2007.

JAY, JAMES M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª edição, Editora Artmed, 2005.

MASSAGUER, P. R. de. **Microbiologia dos processos alimentares**. Livraria Varela. São Paulo, 2005.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, R.C.C. Pontos críticos em serviços de alimentação. **Higiene Alimentar**, São Paulo, 1994.v.8, n.30, p.17-20.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Editora Artmed, 2002.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF. **Microbiologia de los alimentos**. Espanha, Acribia, 1992.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. Editora Varela, 2006.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.

MICROBIOLOGIA GERAL

Carga horária: 40h

Ementa

Conhecimento dos fundamentos da biologia dos microrganismos, entendendo os aspectos de caracterização, nutrição, crescimento e interrelação entre estes organismos.

Bibliografia Básica

ESPOSITO, E.; AZEVEDO, J. L. Fungos – **Uma introdução à biologia, bioquímica e biotecnologia**. Caxias do Sul: Educs, 2004.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Editora Artmed, 2002.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Editora Atheneu, 2006.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8ª Edição, Editora Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C.; FISHER, B. D. **Microbiologia Ilustrada**. 2ª Edição, Editora Artmed, 2007.

JAY, JAMES M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª edição, Editora Artmed, 2005.
JORGE, O. C. **Microbiologia – Atividades Práticas**. 2ª Edição, Editora Santos (Grupo GEN), 2008.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. Editora Varela, 2006.
PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia**. Vol. 2, Ed. Makron Books (Grupo Pearson), 2004.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. Livraria Varela, 3ª Edição, 2007.

BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Carga horária: 80h

Ementa

Caracterização das transformações bioquímicas que ocorrem tanto na matéria-prima como no produto industrializado.

Bibliografia Básica

CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. **Bioquímica – Combo**. Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916. 2007.

CONN, E. E. **Introdução à bioquímica** - Tradução da 4ª edição. Editora: Edgard Blucher. 536p. 1998.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos – teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L. COX, M. M. **Princípios de bioquímica**, Editora: Sarvier. Edição: 4. Número de páginas: 1232. 2006.

Bibliografia Complementar

CHAMPE P. C., HARVEY R. **Bioquímica Ilustrada**. 2º Ed., Editora Artes Médicas Sul LTDA, Porto Alegre, RS. 1994.

CHEFTEL C. J. CHEFTEL H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Vol. 02. Editora Acribia. Zaragoza. Espanha 1992.

MACEDO, G. A. PASTORE, G. M. SATO, H. H. PARK, Y. G. K. **Bioquímica experimental de alimentos**. Livraria Varela Editora. São Paulo-SP, 2005.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. **Bioquímica básica**. Editora: Guanabara Koogan. Edição: 3. 2007.

BRACHT, A.; ISHII-IWAMOTO. **Métodos de laboratório em bioquímica**. Editora: Manole. 2002.

QUÍMICA DE ALIMENTOS

Carga horária: 80h

Ementa

Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos Alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Reconhecimento dos princípios básicos de bromatologia e das principais metodologias de análises bromatológicas. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.

Bibliografia básica

ARAUJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1995. 335p.

BOBBIO, F. **Introdução à química dos alimentos**. 2.ed., São Paulo: Varela, 1985.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 129p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. 3.ed., São Paulo: Varela, 2001.

COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. S. **Introdução a métodos cromatográficos**, 7ª ed., Editora da UNICAMP, 1997.

HARRIS, D. C. **Análise química quantitativa**. 6ª edição. Tradução de José A. P. Bonapace: LTC - Livros Técnicos e Científicos. Rio de Janeiro. 2005.

VOGEL, A. I.; BASSETT, J. **Análise química quantitativa**. Editora LTC - Livros Técnicos e Científicos, 6ª edição. Rio de Janeiro. 2002.

Bibliografia complementar

BRETT, A. M. O.; BRETT, C. M. A. **Electroquímica: Princípios, Métodos e Aplicações**. 1ª edição, Editora Almedina. 1996.

COLLINS, C.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. **Fundamentos de Cromatografia**; Editora Unicamp, 2006.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Editora: Artmed. Edição: 2. 2004.

SKOOG, D.A.; HOLLER, F. J.; NIEMAN, T. A. **Princípios de análise instrumental**. 5ª edição. Editora Bookman. 2002.

GONÇALVES, E.C.B.A. **Química dos alimentos – a base da nutrição**. Editora: Varela. 2010.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de**

Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole. 612p. 2006.

TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

Carga horária: 120h

Ementa

Planejamento, orientação e acompanhamento do processo de obtenção de matéria-prima para a indústria de carne e derivados;

Conhecimento e aplicação das técnicas de processamento de carne e derivados; dos princípios de funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de carne e derivados; das técnicas de controle de qualidade na produção de carne e derivados; dos processos de conservação da carne e derivados; dos tipos de embalagens adequados para a conservação e comercialização dos produtos.

Bibliografia Básica

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6ª Ed. Artmed, 2004, 384p.

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

PARDI, M. C. **Ciência e tecnologia da carne.** Volume I e II. Goiânia: CEGRAF – UFG/Niterói: EDUFF, 1994.

PARDI, M.C.; et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne.** Goiânia: CEGRAF-UFG, 1993. v.2.

TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes.** São Leopoldo: Ed. Unisinos, 1998, 216p.

Bibliografía Complementar

GIRARD, J.P. **Tecnología de la carne e de los productos cárnicos.** - ed. Acribia. 1991.

OCKERMAN. H.W. **Industrialización de subproductos de origem animal.** Zaragoza: Acribia, 1994.

VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J.P. **Carne y productos cárnicos.** Zaragoza: Acribia, 1998. v.3.

TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS

Carga horária: 120h

Ementa

Planejamento, orientação e acompanhamento do processo de aquisição da matéria-prima. Conhecimento dos processos fisiológicos e tecnológicos envolvidos na obtenção do leite; aplicação das tecnologias envolvidas na produção de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas; das tecnologias envolvidas no processamento de matérias graxas do leite e sobremesas lácteas; dos processos de conservação do leite; funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de laticínios; das técnicas de controle de qualidade na produção de leite e derivados; dos tipos de embalagens adequados para a conservação e comercialização dos produtos.

Bibliografia Básica

AMIOT J. **Ciencia y tecnologia de la leche**. Zaragoza: Ed. Acribia. 1991.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel, 1978.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Publicações Globo, 1991.

OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos**. Campinas: Icone, 1986. 146p.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Editora UFSM, 2008.

VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J.P. **Leche y productos lácteos**. Zaragoza: Acribia, 1995.

Bibliografia Complementar

AMIOT, J. **Ciencia y tecnologia de la leche**. Zaragoza: Ed. Acribia. 1991.

FOSCHIERA, J. L. **Industria de laticínios**. Suliani Editografia, 2004.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol 2 Editora Artmed, 2005.

SCOTT, R. **Fabricación de queso**. Zaragoza: Acribia, 1991.

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE PROJETOS

Carga horária: 40h

Ementa

Conhecimentos básicos de técnicas e subsídios necessários para a elaboração e análise de um projeto, de suas etapas; abordagens de aspectos relacionados com estudo de mercado. Definição de tamanho; aspectos técnicos de engenharia; análise de investimento; identificação e comparação de custos e receitas, capacitação para elaboração de fluxo de caixa; comprovação da viabilidade econômica e técnica do empreendimento.

Bibliografia básica

CONTADOR, C. **Avaliação social de projetos**, Ed. Atlas, 1981.

HOLANDA, Nilson. **Planejamento e projetos**. APEC/MEC, Rio de Janeiro.

HOLANDA, N. **Planejamento e projeto**, APEC/MEC, parte I.

POMERANZ, L. **Elaboração e análise de projetos** Ed Hucitec.

SOLOMON, H. I. **Análise de projetos** OEA/APEC, cap. 1.

WOILER, Sansão e MATHIAS, Washington Franco. **Projetos - Planejamento, Elaboração e Análise**. Atlas, São Paulo.

Bibliografia complementar

CASAROTTO FILHO, N.; KOPITTKKE, B.H. **Análise de Investimentos**. São Paulo: Atlas.

HUHNEM, O.L.; BAUER, O.R. **Matemática financeira aplicada e análise de investimentos**. São Paulo: Atlas, 1996.

HIRSCHFELD, H. **Engenharia econômica e análise de custos**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1992.

_____. **Viabilidade técnico-econômica de empreendimentos**. São Paulo: Atlas, 1987.

OLIVEIRA, J.A.N. de. **Engenharia econômica: uma abordagem às decisões de investimento**. São Paulo: Mc Graw-Hill, 1982.

SAMANEZ C.P. **Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos**. São Paulo: Makron Books, 1995.

TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Carga horária: 120h

Ementa

Reconhecimento das principais matérias-primas utilizadas na tecnologia de frutas e hortaliças e das principais tecnologias utilizadas na conservação de frutas e hortaliças; Conhecimento teórico sobre a fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças destinadas ao consumo in natura e ao processamento; Capacitação e execução dos principais processos destinados à elaboração de conservas de frutas e hortaliças; Aplicação dos critérios de Controle da qualidade dos produtos obtidos.

Bibliografia Básica

CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio**. Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990. 293 p.

FILGUEIRA, F.A.R. **Manual de olericultura: cultura e comercialização de hortaliças**. v.2. São Paulo: Agronômica Ceres, 1982.

LIMA, U.A. **Agroindustrialização de frutas**. 2ª ed. Piracicaba: Editora FEALQ, 1998.

NEVES, L.C. et al.. **MANUAL PÓS-COLHEITA DA FRUTICULTURA BRASILEIRA**, 2009.

Bibliografia Complementar

GERMANO, P.M.L. GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2003.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos – teoria e aplicações práticas**. Editora Guanabara Koogan, 2008.

MURAYAMA, Shizuto. **Fruticultura**. Campinas: Instituto Campineiro de ensino agrícola, 1984.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Ed. Manole, 2006. 612p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. Porto Alegre: Artmed. 2004. 719p.

TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

Carga horária: 80h

Ementa

Conhecimento da composição de óleos e gorduras; dos processos de obtenção de produtos à base de óleos e gorduras; dos princípios de funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de óleos e gorduras; Aplicação das técnicas de processamento de óleos e gorduras; aplicação de técnicas de controle de qualidade na produção de óleos e gorduras; dos tipos de embalagens adequados para a conservação e comercialização dos produtos.

Bibliografia Básica

DORSA, R. **Tecnologia de Óleos Vegetais**. Westfalia Separator do Brasil, 2004. 463 p.

MORETTO, E . & FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. Varela, São Paulo, 1998. 150 p.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Ed. Manole, 2006. 612p.

VISENTAINER, J.V. & FRANCO, M.R.B., **Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação**. Varela, 120 p. 2006.

Bibliografia Complementar

ARAUJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, [1995] 335p.

BOBBIO, F. **Introdução à química dos alimentos**. 2.ed., São Paulo: Varela, 1985.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. 3.ed., São Paulo: Varela, 2001.

TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO

Carga horária: 80h

Ementa

Reconhecimento dos principais cereais para alimentação humana, sua estrutura e composição; Identificação dos diferentes sistemas de armazenamento e fatores que os influenciam; Enumeração dos principais microrganismos, insetos e roedores que afetam o armazenamento; Reconhecimento dos principais subprodutos de cereais e suas aplicações; Conhecimento do processo de obtenção de farinhas; Execução das principais análises em cereais e seus subprodutos. Conhecimento da legislação vigente.

Bibliografia Básica

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª Edição. Ed. Manole. 2007, 418p.

CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. **Como fazer massas**. São Paulo: Ícone, 1986. 124p.

LORINI, L.; MIKE; L. H.; SCUSSEL, V. M.; **Armazenagem de grãos**. Instituto Bio Gênesis, Campinas 2002.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.

Bibliografia Complementar

FENNEMA, O. R. **Introducción a la ciencia de los alimentos**. Barcelona : Editorial Revertè, 1982. 918p.

HART, F. L.; FISHER, H. J. **Análisis moderno de los alimentos**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 619 p.

HOSENEY, R. C. **Principios de ciencia y tecnología de los cereales**. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991. 321p.

PUZZI, D. **Abastecimento e armazenamento de grãos**. Campinas: ICEA, 1986. 603 p.

ANÁLISE SENSORIAL

Carga horária: 80h

Ementa

Conhecimento da análise sensorial dos alimentos e os órgãos dos sentidos; apresentação das normas para implantação de laboratório de análise sensorial, das técnicas de recrutamento, da seleção e treinamento de julgadores, dos testes discriminativos e testes afetivos, de escalas usadas em análise sensorial, da análise estatística aplicada à análise sensorial.

Bibliografia Básica

GULARTE, M.A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Pelotas: UFPel, 2002. 8-12p.

QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: FURG, p. 87-99, 2006.

CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 239 p. 2007.

MORAES, M. A. C. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos**. 6. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1988. 93 p.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, T. C. A., HOAGH, G.; DAMASIO, M. H.; SILVA, M.A.A.P. **Avanços em análise sensorial**. Editora: Varela. 1999.

CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

ESTEVEES, E. **Apontamentos para as aulas teóricas da disciplina de análise sensorial do curso de engenharia alimentar.** Departamento de Eng.^a. Alimentar, Universidade do Algarve, Faro, 2008.

MONTEIRO, C. L. B. **Técnicas de avaliação sensorial.** 2. ed. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, CEPPA, 1984. 101 p.

MORAES, M. A. C. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos.** 6. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1988. 93 p.

CONTROLE DE QUALIDADE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS INDUSTRIAIS

Carga horária: 80h

Ementa

Capacitação e entendimento dos processamentos industriais e compreensão da importância do controle de qualidade e tratamento dos resíduos industriais. Compreensão da importância da qualidade da matéria-prima, dos insumos até o produto final, da água e resíduos industriais gerados durante os processos produtivos e sua importância na preservação do meio ambiente. Entendimento da filosofia da Garantia de Qualidade e o papel do Controle de Qualidade e a sua importância e aplicação na indústria de alimentos. Identificação dos principais campos de ação e responsabilidades do controle de qualidade na indústria de alimentos. Fornecimento das ferramentas básicas em controle de qualidade: organização, métodos de avaliação físico-química e sensorial dos alimentos e controle estatístico da qualidade. Capacitação e compreensão da origem e natureza dos resíduos industriais. Características e métodos de tratamento de resíduos sólidos e líquidos. Classificação de cursos d'água. Medidas de carga poluidora. Tratamento primário, secundário e terciário. Entendimento dos aspectos legais sobre poluição ambiental. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.

Bibliografia Básica

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas** . (Vol. II) Unidades de Alimentação e Nutrição, 1999.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, NBR 10004. **Resíduos sólidos: classificação.** Rio de Janeiro, ABNT, 2004, 71 pág.

BOBBIO, F.O. & BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**, 2000, 230p.

BOBBIO, F. & BOBBIO, P. A. Manual de laboratório para Química de Alimentos. 1995, 136p.

BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F. O. - Química do processamento de Alimentos, 1999, 151 p.

BOULOS, M. E.M.S & BUNHO, R. M. **Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos** , ed. 1999, 175 p.

BRASIL, Ana Maria. et ali. **Equilíbrio Ambiental e resíduos na sociedade moderna.** São Paulo. Ed. FAARTE. 2004.

COMPANHIA DE TECNOLOGIA DE SANEAMENTO AMBIENTAL. **Resíduos Sólidos – Resíduos Sólidos Industriais**. Disponível em:< <http://www.cetesb.sp.gov.br> > CETESB. São Paulo. 1996.

CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE. **Resolução nº 313, de 29 de outubro de 2002**, CONAMA, 2002.

FAUSTO, Antônio de Azevedo, Alice A. da Matta Chasin. **Metais: gerenciamento da toxicidade**. São Paulo. Ed. ATHENEU, 2003.

IAMFES. **Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle** - APPCC, ed. 1997, 110 p.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE – MMA. **Secretaria de Qualidade Ambiental “Gerenciamento de Resíduos Industriais”**. Disponível em: <www.mma.gov.br>. SILVA, E. A. **APPCC Na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos**, 1997.

Bibliografia Complementar

ABETRE, Disponível em:< www.abetre.org.br >.

ADAD, J. M. - **Controle Químico da Qualidade** , 204 p. ed. 1982
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, NBR 8418. **Apresentação de projetos de aterros de resíduos industriais perigosos**. Rio de Janeiro, ABNT, 1984, 17pág.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, NBR 10157. **Aterros de resíduos perigosos - Critérios para projeto, construção e operação**. Rio de Janeiro, ABNT, 1987, 13 pág.

Associação Brasileira de Profissionais da Qualidade de Alimentos e SBCTA - **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**. Campinas, 1995.

Associação Brasileira de Profissionais da Qualidade de Alimentos e SBCTA - **Manual para o programa de fornecimento com Garantia da Qualidade**. Campinas, 1993.

A.O.A.C. - **Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. Washington D.C. , 13.ed., 1990.

CAMPOS, U.F. - **Controle da Qualidade total (no estilo japonês)**. Fundação Christiano Ottoni, Belo Horizonte, 1990.

KRAMER, A. - **Quality control simplified for practical product improvement** . Food Engineering, v.24, p.100-8, 1982.

ESTATÍSTICA BÁSICA E COMPUTACIONAL

Carga horária: 80h

Ementa

Execução de coleta, organização e descrição de dados; aplicação de métodos e técnicas inferenciais para sistematização, análise, interpretação e representação de eventos, fenômenos, experimentos, questões, textos e problemas do cotidiano; emprego de ferramentas computacionais, tais como planilhas eletrônicas, para otimizar o tempo de execução de cálculos demasiadamente trabalhosos e/ou complexos; argumentação crítica em relação a temas de ciência e tecnologia; reconhecimento e utilização adequada na forma oral e escrita, símbolos, códigos e nomenclatura da linguagem científica articulando as várias áreas do conhecimento.

Bibliografia Básica

CARVALHO, S.; CAMPOS, W. **Estatística básica simplificada** – mais de 200 questões comentadas. 2 Ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2008.

CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. 2 Ed. Saraiva. São Paulo, 2009.

IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de matemática elementar** – Matemática comercial, financeira e estatística. 1 Ed. Atual, São Paulo, 2007. Vol. 11

MOORE, D. S., **A Estatística básica e sua prática**. 3 Ed. LTC. Rio de Janeiro, 2005.

VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. **Elementos de estatística**. 2 Ed. Atlas: São Paulo, 1990.

Bibliografia Complementar

BARROS NETTO, B.; SCARMÍNIO, I.S.; BRUNS, R.E. **Planejamento e otimização de experimentos**. 2 Ed. Unicamp. São Paulo, 1996.

GOMES, F.P. **Curso de estatística experimental**. 13 Ed. Nobel: São Paulo, 1990.

LARSON, R. E FARBER, B. **Estatística aplicada**. 2 Ed. Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2007.

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Carga horária: 40h

Ementa

Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de transformação e métodos de conservação dos alimentos.

Bibliografia básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**, 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2 edição. Artmed. 2006.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição**. 3 edição. Artmed. 2002.

SILVA, J.A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. Varela. 2000.

Bibliografia complementar

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia dos alimentos**, vol.1. Componentes dos Alimentos e Processos, Editora Artmed.

ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.D.V.C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203p.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio segue o regulamento da avaliação do rendimento escolar dos Cursos Técnicos do Instituto Federal Farroupilha.

8. PROGRESSÃO PARCIAL

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio prevê a modalidade de progressão parcial, conforme regulamentação específica do Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto.

9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão relacionadas com o perfil de conclusão do curso Técnico em Alimentos, podem ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente.

Assim, podem ser aproveitados no curso, os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo aos critérios expressos em regulamentação específica;
- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, é de responsabilidade da coordenação de curso que deve nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências indicando, se necessário, a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados

obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deve ser requerido antes do início do período letivo em tempo hábil para o deferimento pela direção da unidade e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

Para aproveitamento das disciplinas no presente curso, os seguintes critérios devem ser considerados:

- ✓ O conteúdo programático desenvolvido deve ter contemplado no mínimo 70% (setenta por cento) dos temas trabalhados na ementa da disciplina em análise.
- ✓ A carga horária deve ser compatível ou superior com a matriz curricular do curso.
- ✓ Os conhecimentos ou experiências submetidos à apreciação para aproveitamento devem ter sido cursados em nível equivalente ao curso técnico ou superior a este.
- ✓ A carga horária máxima para pedido de aproveitamento é de até 25% (vinte e cinco por cento) do total de carga horária do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

O Instituto Federal Farroupilha – *Campus* Santo Augusto conta com uma boa infraestrutura para atender às exigências do Curso Técnico em Alimentos, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório.

O campus conta com salas de aula, laboratórios de Informática, laboratórios de Química, laboratórios de Agroindústria, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, serviço de saúde, salas de reuniões.

Os alunos do curso podem contar com laboratórios específicos para as aulas práticas do Curso Técnico em Alimentos, bem como equipamentos utilizados nas aulas práticas como:

- Agitador magnético com aquecimento.
- Balança Analítica Eletrônica.
- Balança de Precisão capacidade de 1300 gramas.
- Câmara de Fluxo Laminar Vertical.
- Capela para Exaustão de Gases.
- Dessecador a Vácuo.

- Estufa de Secagem e Esterilização.
- Estufa para Cultura Bacteriológica.
- Evaporador Rotativo a Vácuo.
- Forno tipo Mufla.
- Medidor de pH.
- Microscópio Biológico.
- Microscópio Estereoscópio.
- Refratômetro Portátil.
- Chuveiro e Lava-Olhos de Emergência.
- Autoclave Vertical.
- Contador de Colônias Digital.
- Deionizador de Água.
- Bomba de Vácuo.
- Espectrofotômetro UV-Vis.
- Microcentrífuga.
- Balança de Precisão de Capacidade 5000 gramas.
- Centrífuga para Butirômetros.
- Crioscópio
- Tanque para esterilização aço inox capacidade 120 L
- Mesa para enformar queijos
- Fogão seis bocas alta pressão
- Espremedor de frutas
- Forno de baixa pressão à gás
- Seladora de potes.
- Seladora de inox com pedal.
- Fatiador, ralador multifuncional
- Despulpadeira de frutas.
- Liquidificador industrial
- Balança de plataforma digital capacidade 20 Kg
- Tacho de cozimento de doces em inox – 50 L
- Tanque homogêneo expansão para resfriamento de leite
- Tacho para fabricação de doce de leite – 30 L

- Pasteurizador – 100 L
- Tanque para fabricação de queijo inox – 100 L
- Câmara frigorífica
- Prensa pneumática para queijo
- Desnatadeira – 100 L/h
- Separador de queijo e soro
- Bomba de vácuo
- Centrífuga elétrica e bacteriológica
- Banho-maria com seis divisões
- Destilador de nitrogênio para análise de proteína
- Banho metabólico
- Refratômetro de brix
- Digestor em bloco alumínio
- Digestor para fibra bruta
- Serrafita para carne
- Moedor de carne boca 22.
- Balança digital – 200 Kg
- Câmara fixa frigorífica digital para laboratório de carne.
- Contador de colônias digital
- Microscópio – Sistema de vídeo
- Viscosímetro rotativo analógico.

A biblioteca está em fase de implantação e organização e conta com um bibliotecário e um auxiliar de biblioteca, para orientação e atendimento aos usuários.

11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

PESSOAL DOCENTE

| N° | SERVIDOR | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO | EXERCÍCIO |
|----|------------------------|--|--------------------|-----------|
| 1 | Adão Caron Cembraia | Bacharel: Informática/ 1997 Mestrado: Educação nas Ciências – Informática/ 2005 | 40h/DE | |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|--|---------|--|
| 2 | Adriana Aparecida Hansel Michelotti | Graduação: Química Industrial de Alimentos Especialização: Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Gestão Empresarial Mestrado: Ensino Científico e Tecnológico - em andamento | 40 h/DE | |
| 3 | Adriana Kemp Maas | Graduação: Letras-Licenciatura plena em Língua Portuguesa e respectivas literaturas/1997 Mestrado: Educação nas Ciências: Letras/2006 | 40h/DE | |
| 4 | Adriano Brum Fontoura | Graduação: Informática/1993 Mestrado: Computação/2002 | 40h/DE | |
| 5 | Aelson Aloir Santana Brum | Graduação: Química Industrial/2000 Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos/2005 | 40h/DE | |
| 6 | Alexsandro Rodrigo Possato | Licenciatura: Ciências Plena – Habilitação Química/ 2007 Especialização: Biocombustíveis/ 2009 | 40h/ DE | |
| 7 | Anna Carolina Salgado Jardim | Graduação: Administração com Habilitação em Empresas Rurais e Cooperativas/2000 Mestrado: Administração – Gestão Social, Ambiente e Desenvolvimento/2003 | 40h/DE | |
| 8 | Camila Copetti | Licenciatura: Ciências/ habilitação em Biologia/ 2009 Mestrado: Desenvolvimento/ 2011 | 40h/ DE | |
| 9 | César Eduardo Stevens Kroetz | Graduação: Bacharel em Ciências Contábeis/1996 Especialização: Gestão Empresarial com ênfase em Recursos Humanos Mestrado: Contabilidade/2000 Doutorado: Contabilidade/2009 | 40h/DE | |
| 10 | Cíntia Guarienti | Graduação: Engenharia de Alimentos- 2006 Mestrado: Engenharia e ciência de alimentos 2009 Doutorado: Ciência de Alimentos - em andamento | 40h/DE | |
| 11 | Clarínês Hames | Graduação: Ciências plena-Habilitação Ciências no Ensino fundamental, Biologia no Ens. Médio/1997 Mestrado: Educação nas Ciências/2003 | 40 h/DE | |

| | | | | |
|----|----------------------------|--|--------|--|
| 12 | Cláudio Edilberto Höfler | Bacharelado: Administração/ 2002 Mestrado: Gestão Pública/ 2008 | 40h/DE | |
| 13 | Cristiano Nunes dos Santos | Graduação: Engenheiro Agrônomo/2001 Mestrado: Agronomia – área de conhecimento: Solos/2003 Doutorado: Agronomia – área de conhecimento: Produção Vegetal/2008 | 40h/DE | |
| 14 | Dionara Denize Cavinatto | Graduação: Direito/ 2003 Especialização: Direito Público Municipal/2007 Mestrado: Direito – em andamento | 40h/DE | |
| 15 | Edna Nunes Gonçalves | Graduação: Agronomia/2000 Mestrado: Zootecnia/2002 Doutorado: Zootecnia/2007 | 40h/DE | |
| 16 | Elaine Luiza Biazchi Vione | Graduação: Agronomia/1990 Mestrado: Agronomia/1998 | 40h/DE | |
| 17 | Eleonir Diniz | Graduação: Ciências Biológicas/2001 Especialização: Educação Ambiental/2004 Mestrado: Educação Ambiental – em andamento | 40h/DE | |
| 18 | Francisca Brum Tolio | Licenciatura: Matemática/ 2007 | 40h/DE | |
| 19 | Janice Pinheiro Boeira | Graduação: Matemática/Licenciatura Plena/2002 Especialização: Matemática/2004 Mestrado: Modelagem Matemática/2007 | 40h/DE | |
| 20 | Joel João Carini | Graduação: Geografia-Licenciatura Plena/1983 Especialização: Geografia Regional/1992 e Folclore//1984 Mestrado: História/2004 Doutorado: Desenvolvimento Rural - 2010 | 40h/DE | |
| 21 | Joseana Severo | Graduação: Química Industrial de alimentos Mestrado: Ciência e tecnologia agroindustrial/2008 Doutorado: Ciência e tecnologia agroindustrial- em andamento | 40h/DE | |

| | | | | |
|----|------------------------------------|--|--------|--|
| 22 | Leandro Tiago Sperotto | Graduação: Economia/1999 Especialização: Métodos de Análise de Territórios/2000, Agronegócios/2002 e Políticas Públicas/2002 Mestrado: Economia do Desenvolvimento/2003 Doutorado: Educação/ 2009 | 40h/DE | |
| 23 | Luciano de Almeida | Graduação: Educação Física/1999 Mestrado: Educação nas Ciências/2004 | 40h/DE | |
| 24 | Mara Rúbia Machado Couto | Graduação: Licenciatura Plena Matemática/2003 Especialização: Estatística e modelagem quantitativa/2006 Mestrado: Agronomia/2008 | 40h/DE | |
| 25 | Maria Angélica Figueiredo Oliveira | Bacharelado: Ciências da Computação/ 2000 Mestrado: Engenharia da Produção/ 2007 | 40h/DE | |
| 26 | Mariléia Gollo de Moraes | Graduação: Pedagogia/1999 Especialização: Educação Infantil e Séries Iniciais Mestrado: Educação/2005 | 40h/DE | |
| 27 | Mariza Perobelli | Graduação: Letras/Licenciatura Plena Especialização: Metodologia do Ensino Superior; Tutoria em EAD; Mídias na Educação - em andamento | 40h/DE | |
| 28 | Márcia Adriana Rosmann | Graduação: Pedagogia/2007 Mestrado: Educação/2009 | 40h/DE | |
| 29 | Marcia Fink | Bacharelado: Informática/ 2003 Mestrado: Educação nas ciências/ 2007 | 40h/DE | |
| 30 | Maurício Cristiano de Azevedo | Graduação: Filosofia / Licenciatura/2004 Mestrado: Educação/2007 | 40h/DE | |
| 31 | Melissa dos Santos Oliveira | Graduação: Engenharia de Alimentos/2002 Mestrado: Engenharia e Ciência de Alimentos/2005 Doutorado: Ciência e Engenharia de Alimentos – 2009 | 40h/DE | |

| | | | | |
|----|------------------------------|---|---------|----|
| 32 | Orildo Luis Battistel | Graduação: Física/Licenciatura Plena/1986 Mestrado: Física/1989 Doutorado: Física/1995 | 40h/DE | |
| 33 | Osmar Lottermann | Graduação: História Licenciatura Plena/1998 Especialização: Ciências Sociais: História e Geografia do Brasil/2000 | 40h/DE | |
| 34 | Raphael D'Acampora | Graduação: Matemática Licenciatura/2005 Especialização: Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino/2008 | 40h/DE | |
| 35 | Renira Carla Soares | Bacharelado: Informática/ 2003 Licenciatura: Informática/2010 | 40h/DE | |
| 36 | Ricardo Corrêa | Graduação: Sociologia - Bach/2004 e Licenciatura/2007 Mestrado: Educação nas Ciências com ênfase em Sociologia/2010 | 40h/DE | 30 |
| 37 | Ricardo Rios Villas Boas | Graduação: Informática/2004 Especialização: Informática na Educação/2006 | 40h/DE | |
| 38 | Sheila Magali Holz | Graduação; Licenciatura em Física/2002 Mestrado: Física/2004 | 40 h/DE | |
| 39 | Silvia Perobelli | Licenciatura: Letras- Português, Inglês, Espanhol e Literatura/1996/2000 Mestrado: Letras Estudos Lingüísticos/ 2009 | 40h/DE | |
| 40 | Simone Beatriz Nunes Ceretta | Graduação: Administração/2002 Especialização: Marketing/2004 Mestrado: Desenvolvimento – em andamento | 40h/DE | |
| 41 | Tarcísio Samborski | Graduação: Agronomia/1994 Especialização: Interpretação Ambiental/2003 Mestrado: Educação nas Ciências/2007 | 40h/DE | |
| 42 | Vanderlei José Pettenon | Graduação: Economia/2000 Especialização: -- Mestrado: Planejamento do Desenvolvimento/2003 | 40h/DE | |
| 43 | Verônica Wegner | Graduação: Letras Português e Espanhol e Literaturas/2009. Especialização: Língua Espanhola e Cultura Espano - Americana./2010 | 40h/DE | |

| | | | | |
|----|-------------------------|---|--------|--|
| 44 | Vinicius Feltrin Giglio | Graduação: Química/Licenciatura/2004 Mestrado: Mestre em Química/2006 Doutorado: Química – em andamento | 40h/DE | |
|----|-------------------------|---|--------|--|

PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

| N° | Servidor | Cargo | Escolaridade | Exercício | Cargo Administrativo |
|----|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Alice de Souza Ribeiro | Técnico em Laboratório | Bacharelado: Ciências Tecnologia de Alimentos Especialista: Desenvolvimento de Produtos Alimentícios | DEP.Pesq., Extensão e Produção | |
| 2 | Ana Luisa Hentges Lorenzon | Assistente em Administração | Graduação: Ciências – Habilitação Química Pós Graduação: Educação Tecnológica Inclusiva | DAP | |
| 3 | Ana Paula de Almeida | Assistente Social | Graduação: Serviço Social/2004 Pós Graduação: Educação Ambiental | Assistência ao Educando | |
| 4 | Alexsandro Weber Britto | Técnico em Tecnologia da Informação | Graduação: Sistemas de Informação | STI | |
| 5 | Carla Micheli Maron Araújo | Jornalista | Graduação: Bacharel em Comunicação Social | Setor de Comunicação e Cultura | |
| 6 | Cíntia Soares Cocco | Assistente em Administração | Graduação: Letras – Português/Inglês e respectivas literaturas Pós Graduação: Metodologia do Ensino; Gestão Escolar | Direção de Ensino | |
| 7 | Cristiane Pereira da Silva | Bibliotecária | Graduação: Biblioteconomia | Biblioteca | |
| 8 | Daniela Cristina Paulo D' Acampora | Bibliotecária | Bacharelado: Biblioteconomia | Biblioteca | |
| 9 | Denise Felippin de Lima Rocha | Técnico de Laboratório | Graduação: Ciências Biológicas/Habilitação em Química | Laboratório de Química | |
| 10 | Denize Maria Sott | Técnico em Contabilidade | Graduação: Ciências Contábeis | DAP | Coordenadora de Contabilidade |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------------|
| 11 | Diego Guimarães Nunes | Assistente em Administração | Graduação: Matemática | DEP.Pesq., Extensão e Produção | |
| 12 | Dionei João Zavislak | Técnico em Enfermagem | Ensino Médio/Técnico: em Enfermagem | Assistência ao Educando | |
| 13 | Evandro Vanderlei Steffen | Técnico em Agropecuária | Ensino Médio/Técnico: em Agropecuária | Setor de Produção | |
| 14 | Fernanda Martini de Andrade | Assistente em Administração | Graduação: Nutrição Especialização: Gestão Escolar /2010 | Setor de Registros Escolares | Chefe Registro Escolar |
| 15 | Fernando Henrique da Rosa Schreiber | Técnico em Agropecuária | Ensino Médio/Técnico: em Agropecuária | Laboratório de Química | |
| 16 | Francisco Sperotto Flores | Assistente em Administração | Graduação: Administração Especialização: Gestão Estratégica do Agronegócio/ 2011 | DAP | |
| 17 | Giovani Felipe Jahn | Analista de Tecnologia da Informação | Graduação: Informática; Licenciatura Informática; Licenciatura em Redes de Computadores | STI | |
| 18 | Gustav Werner Wageck Leyen | Engenheiro Químico | Graduação: Engenharia Química Especialização: Tratamento de Resíduos Industriais | Laboratório de Química | |
| 19 | Gustavo Benetti | Assistente em Administração | Bacharelado: Arquivologia Especialização: Gestão em Arquivos | Almoxarifado | |
| 20 | Itamar Ganchoroski Barcelos | Técnico em Agropecuária | Ensino Médio Curso Técnico: em Agropecuária | Setor de Produção | |
| 21 | Jarbas Machado de Melo | Médico Veterinário | Graduação: Veterinária Especialização: Ciências e Tecnologia de Alimentos/ 1999 | Setor de Produção | |
| 22 | Juliana Prediger | Psicóloga | Graduação: Psicologia/2007 Mestrado: Psicologia Social e Institucional | Assistência ao Educando | |
| 23 | Leandra Leoni Marchioro Ritter | Assistente em Administração | Graduação: Administração de Empresas Especialização: Gestão de Pessoas | DAP | |
| 24 | Leandro Adriano Ilgenfritz | Assistente em Administração | Graduação: Ciências – Habilitação Química | DAP | |

| | | | | | |
|----|-----------------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| 25 | Leandro Ferreira Paz | Assistente em Administração | Técnico em Contabilidade | Direção de Ensino | |
| 26 | Ledir Marinice Coró | Assistente em Administração | Graduação: Informática Especialização: Gestão Escolar/ 2010 | Direção de Ensino | |
| 27 | Leonardo Matheus Pagani Benvenuti | Técnico Tecnologia da Informação | Ensino Médio/Técnico: em Informática Graduação: Enologia | DTI | |
| 28 | Márcia Maria Brisch Schneider | Pedagoga | Graduação: Pedagogia Especialização: Interdisciplinaridade e Psicopedagogia | Direção de Ensino | |
| 29 | Marciano Percincula | Assistente em Administração | Ensino Médio Curso Técnico: em Contabilidade/ Curso Técnico: em Radiologia | Setor de Registros Escolares | |
| 30 | Marco Aurélio Vieira | Assistente em Administração | Graduação: Administração | Setor de Registros Escolares | |
| 31 | Marcos José Andrighetto | Assistente em Administração | Ensino Médio Superior incompleto | Biblioteca | |
| 32 | Maria Rute Depoi da Silva | Técnica em Assuntos Educacionais | Graduação: Pedagogia | Direção de Ensino | |
| 33 | Maria Stela Paris | Produtora Cultural | Graduação: Comunicação Social – Jornalismo Especialização: EAD Tecnologias e Educação à Distância | Setor de Comunicação e Cultura | |
| 34 | Marlova Benedetti | Engenheiro Agrônomo | Graduação: Agronomia Mestrado: Produção Vegetal | Setor de Produção | |
| 35 | Sirineu José Sicheski | Técnico em Agropecuária | Ensino Médio Curso Técnico: em Agropecuária Superior: em andamento | Setor de Produção | |
| 36 | Thaís Ferreira Colombo | Assistente em Administração | Graduação: Ciências Biológicas em Andamento | DEP.Pesq., Extensão e Produção | |
| 37 | Verlaine Denize Brasil | Administrador | Graduação: Administração Especialização: Gestão de Pessoas | DAP | |

12. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma certificando a conclusão é emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emite os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Alimentos.

13. OUTROS

- a) Para o técnico em Alimentos poder exercer sua atividade ele necessita obter um registro no Conselho Regional de Química (CRQ), que é a entidade responsável por fiscalizar as atividades dos profissionais ligados à área da Química.

- b) O Instituto Federal Farroupilha pode possibilitar aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos, a participação em intercâmbios através de convênios internacional com universidades. O referido intercâmbio pode ocorrer durante a realização do curso, bem como quando da realização do estágio supervisionado.