



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA**  
**NA MODALIDADE SUBSEQUENTE DO INSTITUTO FEDERAL**  
**FARROUPILHA – CAMPUS PANAMBI**

Aprovado pela Resolução do Conselho Superior Nº 18/2010 de 02 de julho de 2010.

Reformulado pela Resolução do Conselho Superior Nº 56/2010 de 22 de dezembro de 2010.

Reformulado pela Resolução *Ad Referendum* Nº 16 de 20 de abril de 2011.

**PANAMBI - RS**

**2011**

**Presidente da República**

**Luis Inácio Lula da Silva**

**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 Panambi**

**Adriano Arriel Saquet**

**Equipe Técnica**

**Diretora de Ensino do Campus Panambi**

**Ana Rita Kraemer da Fontoura**

**Coordenador dos Cursos Técnicos**

**Larissa de Lima Alves**

## SUMÁRIO

1	Justificativa.....	4
2	Detalhamento.....	5
3	Objetivos.....	5
4	Requisitos de Acesso.....	6
5	Perfil Profissional do Egresso.....	6
6	Organização Curricular .....	8
6.1	Estrutura Curricular.....	11
6.2	Terminalidades Intermediárias .....	13
6.3	Disciplinas Eletivas.....	13
6.4	Atividades Complementares.....	14
6.5	Prática Profissional Integrada .....	17
6.6	Práticas Interdisciplinares.....	17
6.7	Estágio Curricular.....	18
6.8	Ementário.....	18
7	Critérios e Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem.....	39
8	Critérios de Aproveitamento e Procedimentos de Avaliação de Competências Profissionais Anteriormente Desenvolvidas.....	39
9	Instalações, equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca.....	40
10	Pessoal Docente e Técnico.....	41
11	Expedição de Diplomas e Certificados.....	44

## 1 JUSTIFICATIVA

A região Noroeste do Rio Grande do Sul tem, historicamente, uma ligação importante com a atividade agrícola. O Instituto Federal Farroupilha – Campus Panambi está situado nesta região, mais especificamente na microrregião de Ijuí, na qual a agricultura caracteriza-se pelas culturas anuais, especialmente soja, trigo e milho. A pecuária constitui-se basicamente na criação de gado de corte e leiteiro. A agropecuária, nos últimos anos, tem alcançado crescimento importante na produção de leite, ovos, mel, cera e lã. Cabe salientar que o crescimento agrícola da microrregião sobrepujou, nos últimos anos, o setor industrial que se centra basicamente na construção de máquinas, implementos agrícolas e produtos alimentícios.

A intensa produção de alimentos tem proporcionado a criação de pequenos e médios empreendimentos relacionados à transformação de matérias primas provenientes da agricultura, pecuária, aquicultura e silvicultura, assim como também tem atraído grandes empresas do setor que se instalam na região, beneficiando-se da proximidade com o produtor.

Especificamente em Panambi e região pode-se encontrar um número considerável de pequenas agroindústrias, principalmente de queijo, suco de frutas, geléias, vinhos, doces, embutidos, entre outros. Sabe-se da importância sócio-econômica das agroindústrias de pequeno porte na região, já que essas empresas vem apresentando um bom potencial de geração de emprego e renda. Com isso, percebe-se que o setor agroindustrial encontra-se em alta, tanto na região, como no Estado e no País, necessitando preparar profissionais competentes para atuar nessa área tão abrangente e importante da economia, possibilitando o crescimento e sustentabilidade desses empreendimentos.

Certamente a oferta do Curso Técnico em Agroindústria muito poderá contribuir para a expansão e implantação de novos empreendimentos agroindustriais de pequeno e médio porte na região, como forma de promover a industrialização da produção das propriedades, criando condições para que o pequeno e médio produtor ampliem as perspectivas de permanência e sustentabilidade na atividade agroindustrial, reduzindo o fluxo migratório.

## 2 DETALHAMENTO

Tipo: Técnico Subsequente

Modalidade: Presencial

Denominação do Curso: Curso Técnico em Agroindústria

Habilitação: Técnico em Agroindústria

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus Panambi

Turno de funcionamento das aulas presenciais: Noturno

Número de vagas: 30

Carga horária total: 1560 horas

Periodicidade de oferta: Anual

Períodos: 3 etapas

Coordenadora de Cursos Técnicos: Prof<sup>a</sup> Msc Larissa de Lima Alves

## 3 OBJETIVOS

Desenvolver, no Instituto Federal Farroupilha - Campus Panambi, o Curso Técnico em Agroindústria visando atender à clientela que busca a formação profissional na respectiva área, bem como proporcionar oportunidades de requalificação, formando técnicos capazes de fazer frente às necessidades do mundo do trabalho, em constante evolução tecnológica.

Dentre os objetivos específicos, destacam-se:

- oportunizar condições de profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;
- oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- maximizar a utilização da infra-estrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das agroindústrias da região;
- colaborar na diminuição das perdas de produtos agrícolas, através da maior industrialização destes produtos em nível de propriedade rural;

- oportunizar uma maior oferta de produtos de origem animal e vegetal industrializados, em agroindústrias;
- cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores;
- oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- oferecer uma opção de profissionalização aos alunos que desejam ingressar no Instituto Federal Farroupilha - Campus Panambi;
- colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- oportunizar uma profissionalização rápida, para atividades específicas e delimitadas do mundo do trabalho, com o oferecimento de um currículo modulado.

#### **4 REQUISITOS DE ACESSO**

Para o ingresso no curso Técnico em Agroindústria será necessário possuir o Ensino Médio completo. O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Seleção.

#### **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 cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável; saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso o egresso do curso de Técnico em Agroindústria deverá apresentar o seguinte perfil profissional:

- planejar, orientar, executar, acompanhar e controlar as etapas do processamento agroindustrial;
- gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias primas, insumos e produtos finais;
- assessorar estudos de implantação e desenvolvimento de projetos agroindustriais;
- supervisionar e assessorar atividades referentes à aquisição, manutenção e reparo de instalações e equipamentos agroindustriais;
- participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- coordenar, motivar, orientar e participar de equipes de trabalho;
- monitorar o processo de higienização, limpeza e sanitização da produção agroindustrial;
- ser um profissional empreendedor em agronegócios;
- prestar assistência técnica em agroindústrias, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros;
- ser um profissional transformador do setor primário e agroindustrial;

- exercer liderança em sua comunidade;
- conhecer e desenvolver técnicas agroindustriais;
- planejar, gerir, controlar e executar atividades técnico-científicas, no campo de processamento agroindustrial;
- implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agroindustrial;
- identificar e aplicar técnicas mercadológicas para a distribuição e comercialização de produtos;
- projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimento;
- elaborar relatórios e projetos de impacto ambiental;
- elaborar laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias.

## **6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Com a finalidade de adequar os cursos técnicos oferecidos às novas necessidades e demandas do mundo do trabalho, decorrentes da rápida evolução tecnológica e atendendo ao que propõe a Reforma do Ensino Profissional, conduzida pelo MEC e, tendo como base legal a LDB 9394/96, Decreto 5.154/04, Parecer 646/97, bem como Regulamentação do Conselho Nacional de Educação, através do Parecer nº 16/99 e Resolução nº 04/99, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Panambi, através de sua equipe técnico-pedagógica estruturou os currículos do Curso Técnico em Agroindústria. A organização curricular está estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais preconizadas para o curso. A indicação da carga horária contempla o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e a legislação, obedecendo à conversão de hora aula para hora relógio. A distribuição das cargas horárias entre as disciplinas está organizada de forma condizente com o perfil do egresso do Curso de Técnico em Agroindústria. O desenho curricular do curso atende aos princípios da laboralidade e flexibilidade, de acordo com a proposta do Programa de Reforma do Ensino Profissional, sendo, portanto, estruturado em regime modular, levando-se

em conta as habilidades e competências que o futuro profissional deverá possuir para um desempenho satisfatório no mundo do trabalho.

Conforme determina a Legislação Básica da Educação Profissional (Decreto 2.208), é necessário ressaltar:

***“Art. 8º Os currículos do Ensino Técnico serão estruturados em disciplinas, que poderão ser agrupadas sob a forma de módulos.”***

***“§ 1º No caso de o currículo estar organizado em módulos, estes poderão ter caráter de terminalidade, para efeito de qualificação profissional, dando direito, neste caso, a certificado de qualificação profissional.”***

***“§ 2º Poderá haver aproveitamento de estudos de disciplinas ou módulos cursados em habilitação específica para obtenção de habilitação diversa.”***

No contexto do Curso aqui abordado, define-se por MÓDULO, “o conjunto de disciplinas ou conteúdos articulados, que poderá compor uma qualificação profissional”. Um conjunto de módulos que compõe um currículo pleno oferecerá uma habilitação de nível técnico em uma área profissional. A modulação no setor agroindustrial será estruturada observando-se de forma integrada as bases instrumentais, científicas e tecnológicas que sedimentarão os critérios de pré-requisitos e requisitos essenciais e complementares à sua respectiva habilitação. Na organização curricular construída para atender esta habilitação, foram delineados dois tipos de módulos distintos:

**MÓDULO BÁSICO** – Está presente na habilitação do Curso Técnico em Agroindústria e reúne elementos curriculares, habilidades e competências que se constituem em pré-requisitos fundamentais e indispensáveis à continuidade dos estudos nos módulos seguintes. Este módulo, por adquirir caráter de conhecimentos pré-requisito, não confere qualificação profissional, portanto não poderá ser certificado.

**MÓDULOS DE QUALIFICAÇÃO** – Reúnem habilidades e competências, de forma que, quando cursados com aproveitamento, serão devidamente certificados (Certificado de Qualificação Técnica), pois os mesmos apresentam caráter de terminalidade e conferem condições para que o profissional qualificado possa ocupar um determinado posto de trabalho.

Para obter o Título de Técnico em Agroindústria (Habilitação Profissional Plena), o aluno deverá cursar, impreterivelmente, todos os módulos acima referendados, previstos na respectiva Matriz Curricular da habilitação. O curso possui carga horária de 1.200 horas, distribuídas em três semestres, mais 360 horas de estágio, sendo o prazo limite para conclusão do curso de 6 semestres.

O curso Técnico em Agroindústria contemplará a oferta de disciplinas eletivas, que firmem discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

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

- projetos interdisciplinares capazes de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto;
- implementação sistemática, permanente e/ou eventual de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras e outros que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis;
- flexibilização de conteúdos por meio da criação de disciplinas e outros mecanismos de organização de estudos que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa;
- previsão de tempo (horas aulas) nos Projetos de Curso capaz de viabilizar a construção de trajetórias curriculares por meio do envolvimento em eventos, projetos de pesquisa e extensão, disciplinas optativas e outras possibilidades;

- previsão de espaços para reflexão e construção de ações coletivas, que atendam a demandas específicas de áreas, cursos, campus e Instituição, tais como fóruns, debates, grupos de estudo e similares;
- oferta de intercâmbio entre estudantes de diferentes campi, Institutos e instituições educacionais considerando a equivalência de estudos.

O Curso Técnico em Agroindústria contempla em seu projeto a possibilidade de desenvolvimento de parte da carga horária das disciplinas como atividade não presencial, com no máximo 10% da carga horária total do curso desenvolvida dessa forma.

## 6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do Curso Técnico em Agroindústria está estruturada de acordo com as competências profissionais preconizadas para o curso e obedecerá à seguinte organização:

Sem	Módulo	Disciplina	CH semanal	Teoria	PPI *	Hora aula semestre **	Hora relógio semestre
1	Básico	Microbiologia de alimentos	4	60	20	80	66,67
		Química de alimentos	4	80		80	66,67
		Higiene e sanitização agroindustrial	2	30	10	40	33,33
		Segurança no trabalho	2	30	10	40	33,33
		Princípios de conservação de alimentos	2	40		40	33,33
		Português instrumental	2	40		40	33,33
		Informática aplicada	2	40		40	33,33
		Química geral	2	40		40	33,33
		<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>360</b>	<b>40</b>	<b>400</b>	<b>333,32</b>

2	Tecnologia de produtos de origem animal	Tecnologia de leites e derivados	4	70	10	80	66,67
		Tecnologia de carnes e pescados	4	70	10	80	66,67
		Tecnologia de produtos apícolas e de ovos	2	40		40	33,33
		Controle de qualidade	3	50	10	60	50,00
		Administração e empreendedorismo	3	60		60	50,00
		Sistemas de gestão ambiental	2	30	10	40	33,33
		Eletiva 1	2	40		40	33,33
		<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>360</b>	<b>40</b>	<b>400</b>	<b>333,33</b>
3	Tecnologia de produtos de origem vegetal	Tecnologia de frutas e hortaliças	4	70	10	80	66,67
		Tecnologia de óleos e gorduras	2	40		40	33,33
		Tecnologia de cereais, massas e panificação	3	60		60	50,00
		Tecnologia de bebidas	3	50	10	60	50,00
		Planejamento e projetos	2	30	10	40	33,33
		Marketing estratégico	1	20		20	16,67
		Ética	1	20		20	16,67
		Análise sensorial de alimentos	2	30	10	40	33,33
		Eletiva 2	2	40		40	33,33
	<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>360</b>	<b>40</b>	<b>400</b>	<b>333,33</b>	

\* PPI = práticas profissionais integradas

Carga horária disciplinas (hora aula)	1200
Carga horária disciplinas (hora relógio)	1000

Atividades complementares (hora relógio)	200
Carga horária subtotal (hora relógio)	1200
Estágio curricular (hora relógio)	360
Carga horária total (hora relógio)	1560

## 6.2 TERMINALIDADES INTERMEDIÁRIAS

O curso Técnico em Agroindústria prevê no seu percurso formativo duas saídas intermediárias onde o estudante ao final dos módulos II e III receberá o certificado de Qualificação Técnica em Tecnologia de Produtos de Origem Animal e o de Qualificação Técnica em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, respectivamente. As saídas intermediárias têm amparo legal no Decreto Federal nº 5.154 de julho de 2004 que traz o seguinte texto:

Art. 6º Os cursos e programas de educação profissional técnica de nível médio e os cursos de educação profissional tecnológica de graduação, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, incluirão saídas intermediárias, que possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após sua conclusão com aproveitamento.

§ 1º Para fins do disposto no *caput* considera-se etapa com terminalidade a conclusão intermediária de cursos de educação profissional técnica de nível médio ou de cursos de educação profissional tecnológica de graduação que caracterize uma qualificação para o trabalho, claramente definida e com identidade própria.

§ 2º As etapas com terminalidade deverão estar articuladas entre si, compondo os itinerários formativos e os respectivos perfis profissionais de conclusão.

### **6.3 DISCIPLINAS ELETIVAS**

O curso Técnico em Agroindústria contemplará em seus projetos a oferta de disciplinas eletivas, num total de 80 horas-aula, onde os alunos, num determinado período letivo em que elas são oferecidas, tem a possibilidade de optar a partir de um rol de disciplinas definidas no projeto pedagógico do curso 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.

As disciplinas eletivas serão escolhidas pelos estudantes, através de eleição, no semestre anterior à oferta da disciplina, em data definida pelo Colegiado de Curso, sendo o procedimento para a escolha da disciplina organizado pela Coordenação do Curso.

#### **Lista de disciplinas eletivas:**

- Embalagens para alimentos
- Bioquímica geral
- Bioquímica de alimentos
- Tecnologia de balas e confeitos
- Toxicologia de alimentos
- Nutrição aplicada à tecnologia de alimentos
- Matemática básica
- Tópicos de estatística
- Associativismo e cooperativismo

### **6.4 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, dias de campo, 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 Agroindústria oportunizará as Atividades Complementares. Estas atividades serão obrigatórias e deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, compondo a carga horária mínima do curso. A carga horária deverá ser de no mínimo 200 horas, atendendo regulamentação específica. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas, sendo validadas pelo Colegiado do Curso após exame de sua compatibilidade com os objetivos do curso.

- Constituem-se atividades complementares da área de ensino: atividades de monitoria, participação em seminários, congressos, jornadas, eventos, simpósios, cursos, grupos de estudos registrados no Setor de Projetos.
- Constituem-se atividades complementares da área de pesquisa: estágios voluntários em pesquisa, participação em programa de iniciação científica.
- Constituem-se atividades complementares da área de extensão: participação em programas e projetos de extensão, estágios não obrigatórios, representação acadêmica.

Para o curso técnico em Agroindústria serão consideradas para fins de computo de carga horária as seguintes atividades:

<b>Atividade*</b>	<b>Comprovante</b>	<b>Carga horária</b>
Participação em projetos de pesquisa e/ou extensão	Documento emitido pelo órgão responsável	máximo 60 horas
Participação como ouvinte em palestra, seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de	Documento de participação emitido pelo órgão responsável	máximo 100 horas

formação		
Participação como organizador/palestrante/painelista em seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação	Documento de participação emitido pelo órgão responsável	máximo 60 horas
Disciplinas cursadas em outros cursos de instituições de ensino reconhecidas pelo MEC relacionadas à área de formação	Histórico escolar ou declaração emitida pela secretaria acadêmica, constando o aproveitamento do aluno	máximo 40 horas
Estágio extracurricular	Atestado da empresa onde realizou o estágio e do professor responsável pelo acompanhamento	máximo 80 horas
Publicações	Exemplar da publicação	5 horas para resumos e 10 horas para artigos completos, com máximo de 20 horas
Participação em visitas técnicas	Atestado de participação assinado pelo professor responsável	máximo 60 horas
Curso de formação na área específica	Documento emitido pelo órgão responsável	máximo 40 horas
Participação como ouvinte em bancas de defesa de Trabalho de Conclusão de	Atestado da Coordenação do Programa	1 hora por sessão, com máximo de 20 horas

Curso ou de Defesa de Estágio		
Atividade profissional na área de formação	Atestado da empresa onde realizou a atividade	máximo de 80 horas
Atividade de monitoria	Atestado de participação, com avaliação do aluno, assinado pelo professor responsável	máximo 40 horas
*Demais atividades serão avaliadas pelo Colegiado do Curso		

## 6.5 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O Curso Técnico em Agroindústria contemplará a cada período letivo um montante de carga horária num mínimo total de 120h, conforme regulamentação específica reservado para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio obrigatório). Estas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também serão 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.

## 6.6 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

O Curso Técnico em Agroindústria a cada período letivo implementará 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.

## **6.7 ESTÁGIO CURRICULAR**

O estágio curricular supervisionado como um dos instrumentos de prática profissional no Curso Técnico em Agroindústria terá 360 horas e poderá ser realizado a partir do segundo semestre até no máximo o quarto semestre, sendo que o aluno para realizar o estágio em determinada área deve estar cursando ou já deve ter cursado as disciplinas relacionadas à referida área. Ao final, o aluno deverá apresentar um relatório de estágio, que deverá ser apresentado para avaliação de banca examinadora.

## **6.8 EMENTÁRIO**

### **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA:

Histórico e noções de microbiologia. Características gerais dos microrganismos. Introdução à microbiologia de alimentos, microrganismos importantes em microbiologia alimentar: Bactérias; leveduras; fungos e micotoxinas; vírus e parasitas. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Microrganismos starters na produção de alimentos fermentados. Microrganismos indicadores. Doenças transmitidas por alimentos. Padrões

microbiológicos. Análises microbiológicas. Introdução ao controle de qualidade na agroindústria. Prática pedagógica integrada.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos** – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.
- JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PELCZAR, M. & CHAN, E. S. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. Vol. 1 e 2. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ADAMS, M.R.; MOSS, M.O. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1997.
- BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa, 2008.
- DOYLE, M.P.; BEUCHAT, L.R. **Food Microbiology**. 3th edition. ASM Press, 2007.
- FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- FRAZIER, W.C.; WESTHOFF, D.C. **Microbiologia de los alimentos**. 4ª ed. Zaragoza: Acribia, 1993.
- LOPES, E. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados**. São Paulo: Varela, 2004.
- ROBBS, B. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.
- SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. e SILVEIRA, N.F.A. **Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.
- SIQUEIRA, R.S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: Embrapa-SPI; Rio de Janeiro: Embrapa-CTAA, 1995.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 2ª ed., Santa Maria, Ed. UFSM, 2003.

## **QUÍMICA DE ALIMENTOS**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA:

Conceito e importância da química de alimentos. Água nos alimentos. Carboidratos. Proteínas. Lipídeos. Minerais. Vitaminas. Pigmentos. Prática pedagógica integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2008.
- BOBBIO, F.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**, São Paulo: Varela, 2003.
- CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª Ed. Campinas, SP: Ed. Unicamp. 1999.
- RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
- FENNEMA, O.R.; **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2000.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. **Tecnología de alimentos** – vol. 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

**HIGIENE E SANITIZAÇÃO AGROINDUSTRIAL**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Princípios básicos de higienização. Requisitos higiênicos. Limpeza e sanitização. Sanitizantes físicos e químicos. Eficiência de sanitizantes. Tratamento e qualidade da água. Controle de pragas e infestações. Legislação específica. Prática Pedagógica Integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- SILVA JR, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- CONTRERAS, C.A.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K.M.V.A.B. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.
- FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP**. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 2002.
- Revista Higiene Alimentar**

## **SEGURANÇA NO TRABALHO**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Acidentes do trabalho e doenças profissionais: causas, conseqüências, análise. Riscos ambientais. Normas regulamentadoras. Proteção individual. Proteção contra incêndios. Resíduos Industriais. PCMSO, PPRA e CIPA. Prática Pedagógica Integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

SAAD, E.G. **Introdução à Engenharia de Segurança do Trabalho**. São Paulo: FUNDACENTRO, 1981.

CAMPOS, A.A.M., **Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos**. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. **Normas regulamentadoras da segurança no trabalho** (NRs).

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

HERZER, L.S. **Manual de CIPA**. Porto Alegre: EVANGRAF, 2002.

SEGURANÇA e medicina do trabalho. **Coleção Manuais de Legislação Atlas**. 39ª ed. São Paulo: Atlas, 1998.

CAMPOS, A.A.M., **Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos**. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

**Revista Proteção**.

## **PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Histórico e conceitos gerais sobre a conservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Métodos empregados. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Conseqüências da má conservação dos alimentos. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos** – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
 ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Artmed, 2005.

***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa. 2008.  
 BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. Campinas: Fundação Cargill, 1985.  
 BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. Campinas: Fundação Cargill, 1984.  
 CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.  
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.  
 FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
 OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.  
 PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Vol. 2. Goiânia: UFG, 2007.

**PORTUGUÊS INSTRUMENTAL**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Prática pedagógica integrada.

***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

SARMENTO, Leila Lauar. **Oficina de redação**. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.  
 SALTON, Vanilda; e outros. **Atividades de leitura e escrita**. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.  
 MESQUITA, Roberto Melo. **Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Saraiva, 2007.  
 CESCO, Cleuza G. Gimenes. **Comunicação dirigida escrita na empresa: teoria e prática**. 5.ed. São Paulo: Summus, 2006.

***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar; CLETO, Ciley. **Interpretação de textos: construindo competências e habilidades em leitura**. São Paulo: Atual, 2009.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Nova Minigramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: IBEP Nacional, 2009.

TERRA, Ernani; NICOLA, José de Nicola. **Práticas de linguagem: leitura e produção de textos**. Volume único. São Paulo: Scipione, 2001.

OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. **A redação eficaz**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

HOUAISS, Antônio. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

## **INFORMÁTICA APLICADA**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Componentes de um Sistema de Computação. Introdução e Noções de Informática. Windows. Windows Explorer. Internet e e-mail. Introdução e Noções de Softwares Aplicativos: Word, PowerPoint e Excel. Compactação e descompactação de arquivos. Utilização de antivírus. Internet. Prática Pedagógica Integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

ASSEL, Paul. **Aprenda em 14 dias Access 7 para Windows 95**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

REDING, Elisabeth Einer. **Power Point para Windows 95**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

ALCADE, E.; GARCIA, M.; PENUELAS, S. **Informática Básica**. São Paulo: Makron Books, 2005.

MEIRELLES, F. **Informática - Novas aplicações com microcomputadores**. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

PEOPLE EDUCATION, **Apostila de Word, Power Point e Excel User Specialist 2003**;

RAMALHO, J. A. **Office 95 Professional**. São Paulo: Makron books, 1996.

RAMALHO, J. A. **Excel Passo a Passo**. São Paulo: Pioneira, 1996.

## **QUÍMICA GERAL**

PERÍODO LETIVO: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Ciência Química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Cálculos estequiométricos. Soluções. Funções orgânicas.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da química. Volume único.** 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.

MOL, Gerson S. et al. **Química e sociedade. Volume único.** 1ª ed. São Paulo: Nova Geração, 2008.

PERUZZO, Tito M.; CANTO, Eduardo L. **Química na abordagem do cotidiano. Volume único.** 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2007.

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

CARVALHO, Geraldo C.; SOUZA, Celso L. **Química de olho no mundo do trabalho. Volume único.** 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2004.

RUSSEL, John B. **Química geral. Volume 1.** 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

RUSSEL, John. B. **Química geral. Volume 2.** 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA. **Revista química nova na escola.** São Paulo. Disponível em: <http://qnesc.sbq.org.br/>.

## **TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA:

Obtenção da matéria-prima leite. Características gerais do leite e componentes fundamentais. Análises do leite. Tecnologia de produção de leites desidratados. Tecnologia de produção de creme de leite e manteiga. Tecnologia de produção de leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de produção de queijos. Legislação. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino.** São Paulo: Manole, 2003.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos – vol. 2 – Alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2007.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- CHAPAVAL, L. **Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário**. Viçosa: Aprenda fácil, 2000.
- EMBRAPA, **Qualidade do leite**. Ed. EMBRAPA, Brasília, 2000.
- EMBRAPA CAPRINOS, **Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial – Leite de Cabra e Derivados**. Ed. EMBRAPA, 2003.
- SILVA, F. T. **Queijo minas frescal**. Brasília: Embrapa, 2005.
- SILVA, F. T. **Queijo parmesão**. Brasília: Embrapa, 2005.

**TECNOLOGIA DE CARNES E PESCADOS**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA:

Composição química e valor nutritivo da carne, estrutura da carne, transformação do músculo em carne, microbiologia de carnes: microrganismos causadores da deterioração da carne e produtos derivados, métodos de conservação da carne. Industrialização da carne, produção de conservas, utilização de produtos não convencionais e subprodutos do abate em derivados de carne, sistemas de amaciamento pelo uso de enzimas, legislação e inspeção de carne e derivados. O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Noções de microbiologia do pescado. Conservação de produtos pesqueiros. Refrigeração. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado. Prática pedagógica integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1989.
- OGAWA, M.; MAIA, E.L. **Manual de Pesca – Ciência e Tecnologia de Pescados**. Vol. 1. São Paulo: Varela, 1999.
- ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Artmed, 2005.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Vol. 2. Goiânia: UFG, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa, 2008.

- BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. Campinas: Fundação Cargill, 1985.
- BRUM, M.A.R.; TERRA, N.N. **Carnes e seus derivados**. São Paulo: Nobel, 1988.
- FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2007.
- GIRARD, J. P. **Tecnologia de la carne y de los productos carnicos**. Zaragoza: Acribia, 1991.300p.
- JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- MORAES, I.V.M. **Dossiê Técnico – Tecnologia do pescado**. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro (REDETEC), 2007 (Documento em formato digital – PDF).
- OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.
- OLIVIO, N. **Mercado mundial de carnes**. 37ª ed. Criciúma, SC: Ed. do autor, 2007.
- OLIVIO, R.; OLIVIO, N. **O mundo das carnes**: ciência, tecnologia & mercado. 3ª ed. Criciúma, SC: Ed. do autor, 2005.
- PINTO, P.C.A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. 1ª ed. Viçosa: UFV, 2008.
- PRANDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDNOFER, T.; SIMELL, H.J. **Tecnologia e Higiene de la Carne**. Zaragoza: Acribia, 1994.
- TERRA, A.B.M.F.; FRIES, L.L.M.; TERRA, N.N. **Particularidades na fabricação de salames**. São Paulo: Varela, 2004.
- TERRA, N.N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.

## **TECNOLOGIA DE PRODUTOS APÍCOLAS E DE OVOS**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Conceituação e importância. Tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de produtos apícolas. Qualidade de ovos *in natura*. Industrialização de ovos. Legislação específica. Prática Pedagógica Integrada.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2001.
- ORDOÑEZ PEREDA, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Divisão de Inspeção de Produtos de Origem animal**, 1990.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição**: Introdução à bromatologia. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FENNEMA, O. R. **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993.

BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1988.

**CONTROLE DE QUALIDADE**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Controle de qualidade. Organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade. Programas de controle de qualidade: 5S, POP's, BPF, APPCC. Sistemas ISO. Legislação pertinente. Prática Pedagógica Integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.

FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FERREIRA, S.M.R. **Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Vol. 2. Goiânia: UFG, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

PALADINI, E.P. **Gestão da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2004.

PALADINI, E. P. **Controle de qualidade**. Uma abordagem abrangente. São Paulo: Atlas, 1990.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 1995.

MADRID, A *et al.* **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

**GESTÃO AGROINDUSTRIAL**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA:

Funções da administração (planejamento, organização, direção e controle). Funções da empresa. Gerenciamento de sistemas agroindustriais. Comercialização de produtos agroindustriais. Logística agroindustrial. Tópicos de economia aplicados ao sistema agroindustrial. Comércio internacional agroindustrial. Cooperativismo e associativismo. Prática pedagógica integrada.

***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

BATALHA, Mário Otávio. **Gestão Agroindustrial**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2007. Vol.1 e 2.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Teoria Geral da Administração: uma abordagem prática**. São Paulo: Atlas, 2008.

***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

BRUNSTEIN, Israel. **Economia de empresas: gestão econômica de negócios**. São Paulo: Atlas, 2005.

GRIFFIN, Ricky W. **Introdução à administração**. São Paulo: Ática, 2007.

ROSSETTI, José Paschoal. **Introdução a economia**. 20 ed. São Paulo : Atlas, 2010.

**SISTEMAS DE GESTÃO AMBIENTAL**

PERÍODO LETIVO: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de gestão ambiental: ISO 14.000. Procedimentos para implantação de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, ciclo de vida de produtos, certificação de produtos (selo verde), eco-design e certificação de processos. Introdução à Auditoria Ambiental. Prática pedagógica integrada.

***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ISO 14.001:2004 – Sistemas de gestão ambiental – Requisitos com orientações para uso**. São Paulo: ABNT, 2004.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2006.

MACEDO, Ricardo K. **Gestão ambiental**. Rio de Janeiro: ABES, 1994.

MOREIRA, Maria S. **Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental**. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.

***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

Curso Técnico em Agroindústria – Subsequente ao Ensino Médio - 2010

- ALMEIDA, Josimar R. **Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental**. Rio de Janeiro: Thex, 2008.
- BEATE, Frank; GROTHE-SENF, Anja. **Avaliação do Desempenho Ambiental Ampliado**. Blumenau: Edifurb, 2006.
- BRAGA, Benedito et al. **Introdução à engenharia ambiental. O desafio do desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Prentice Hall, 2005.
- BURSZTYN, Maria A. A. **Gestão ambiental: instrumentos e práticas**. Brasília: IBAMA, 1994.
- CHEHEBE, José R. B. **Análise do ciclo de vida de produtos**. Rio de Janeiro: ABES, 1998.
- CMMAD – Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, **Nosso Futuro Comum**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.
- FRANK, Beate; GROTHE-SENF, Anja. **Avaliação do desempenho ambiental ampliado**. Blumenau: Edifurb, 2006.
- LA ROVERE, Emilio L. **Manual de auditoria ambiental**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001.
- MACHADO, Paulo A. L. **Direito ambiental brasileiro**. 18ª ed. São Paulo: Malheiros, 2010.

## **TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 80 HORAS

EMENTA:

Matérias primas de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças. Derivados fabricados e seu controle de qualidade. Operações unitárias para frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

- CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.
- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: Ed. UFLA, 2006.
- GOMES, M.S.O. **Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças**. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996.

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

- ARAÚJO, J.M. **Química de alimentos – teoria e prática**. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008.
- BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. Campinas, Fundação Cargill, 1985. 306 p.

JACKIX, M.H. **Doces, geléias e frutas em calda** (teórico e prático). Campinas: Ed. UNICAMP, 1988.

JAY, J.M. **Microbiologia dos alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2005.

OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

## **TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

As gorduras na alimentação. Reações de óleos e gorduras. Principais oleaginosas. Processamento para obtenção e refino de óleos. Produção de margarinas e outros produtos lipídicos. Legislação. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

BLOCK, Jane M.; BARRERA-ARELLANO, Daniel. **Temas selectos em aceites y grasas – volumen 1 – Procesamiento**. São Paulo: Blucher, 2009.

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

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa A. B.; SPOTO, Marta H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2006.

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

ARAÚJO, Júlio M. A. **Química de alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2004.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

## **TECNOLOGIA DE CEREAIS, MASSAS E PANIFICAÇÃO**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA:

Introdução. Principais cereais. Armazenamento de grãos de cereais. Produtos e subprodutos de cereais. Pães, massas e biscoitos. Matérias primas. Aditivos. Etapas do processamento. Envelhecimento e conservação. Controle de qualidade. Legislação. Prática pedagógica integrada.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

AQUARONE, Eugênio (Coord.). **Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos.** São Paulo: Blucher, 2001.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação.** 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão – Arte e ciência.** São Paulo: SENAC, 2005.

CASTRO, Fátima A. F.; AZEREDO, Raquel M. C. **Estudo experimental dos alimentos – Uma abordagem prática – Caderno didático 28.** Viçosa: Editora UFV, 2007.

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

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Fazendo pães caseiros.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Agroindústria familiar: Massa fresca tipo capelete congelada.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

MASSINA, Camillo. **Massas básicas – Para pão, pizza, doce, macarrão.** Rio de Janeiro: Ed. Globo, 2004.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia.** 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

## **TECNOLOGIA DE BEBIDAS**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

EMENTA:

Tecnologia de produção de bebidas. Água mineral. Sucos e néctares. Refrigerantes. Bebidas alcoólicas fermentadas. Bebidas alcoólicas destiladas. Controle de qualidade. Embalagens. Legislação. Prática pedagógica integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

VENTURINI FILHO, Waldemar G. **Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

AQUARONE, Eugenio et al. **Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2001.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2006.

MAIA, Geraldo A. et al. **Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009.

**PLANEJAMENTO E PROJETOS**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Introdução à agroindústria. Aspectos econômicos e sociais das agroindústrias. Tipos de indústria de alimentos industrializados. Noções de planejamento e elaboração de projetos. Legislação relacionada ao planejamento, projeto e implantação de agroindústrias. Análise financeira de projetos. Legislação. Prática pedagógica integrada.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BATALHA, Mário O. **Gestão agroindustrial – Volume 1**. São Paulo: Atlas, 2007.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Série agronegócios: Processamento da carne bovina**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.

PASSOS, Maria L. G. S. **Gerenciamento de projetos para pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Brasport, 2008.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Coordenadoria de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal (CISPOA). **Normas técnicas de equipamentos e instalações**. Disponível em: <http://www.saa.rs.gov.br/portal/index.html>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

MACINTYRE, Archibald J. **Equipamentos industriais e de processo.** Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2000.

## **ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 40 HORAS

EMENTA:

Introdução e conceitos da análise sensorial. Aplicações da análise sensorial na indústria de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Condições para testes. Métodos de avaliação sensorial. Análise estatística.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores.** Viçosa, MG: Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2006.

ALMEIDA, T. C.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. **Avanços em Análise sensorial.** São Paulo: Varela. 1999.

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

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

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

MORALES, A. A. **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.** Espanha: Editorial Acribia, S. A. Zaragoza, 1994.

OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos: práticas e experimentos.** Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.

## **MARKETING ESTRATÉGICO**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 20 HORAS

EMENTA:

Conceitos básicos de marketing: marketing estratégico e marketing operacional. Bases do marketing estratégico. Composto de marketing. Análise do ambiente de marketing. Modelo de comportamento do consumidor. Pesquisa Mercadológica. Tendências relacionadas ao marketing no agronegócios. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.  
 CHURCHILL, G.A.; PETER, P. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.  
 KOTLER, P. **Administração de Marketing: a edição do novo milênio**. São Paulo: Prentice Hall, 2000.  
 KOTLER, P. **Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. São Paulo: Atlas, 1999.  
 Professores da FGV. **Administração de Marketing**. São Paulo: Saraiva, 2005.

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

BLESSA, R. **Merchandising no ponto de venda**. São Paulo: Atlas, 2003.  
 LAS CASAS, A. L. **Marketing: conceitos, exercícios, casos**. São Paulo: Atlas, 2005.

## **ÉTICA**

PERÍODO LETIVO: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 20 HORAS

EMENTA:

Ética/bioética. Moralidade. Legalidade. Deontologia. Responsabilidade social. Política. Economia. Código de ética profissional. Prática pedagógica integrada.

### ***BIBLIOGRAFIA BÁSICA:***

ARRUDA, Maria Cecília C. de. **Código de ética: um instrumento que adiciona valor**. São Paulo: Negócio Editora, 2002.  
 ASHLEY, Patrícia A. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. São Paulo: Saraiva, 2002.  
 ANDRADE, Rui Otávio Bernardes; TACHIZAWA, Takeshy; CARVALHO, Ana Barreiros de. **Gestão Ambiental - Enfoque Estratégico Aplicado ao Desenvolvimento**. 2ª edição. São Paulo: Makron Books, 2002

### ***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:***

VÁSQUES, Adolfo Sanchez. **Ética**. Rio de Janeiro, Civilização, 1982.  
 HODGES, A & GLAYSON, D. **Compromisso social e gestão empresarial**. Publifolha, 2002.

INSTITUTO ETHOS. **Conceitos básicos e indicadores de responsabilidade social empresarial**. São Paulo: 2005.

NASH, Laura. **Ética nas empresas: um guia prático para soluções de problemas éticos nas empresas**. São Paulo: Makron Books, 2001

SAVATER, Fernando. **Ética para meu filho**. São Paulo: Planeta Brasil, 2005.

## **7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação do Curso Técnico em Agroindústria seguirá o regulamento da avaliação do rendimento escolar dos Cursos Técnicos do Instituto Federal Farroupilha.

## **8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS**

O aproveitamento e procedimentos de avaliação de competências profissionais anteriormente desenvolvidas seguirão regulamento de aproveitamento de estudos do Instituto Farroupilha.

## **9 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA**

O Instituto Federal Farroupilha – *Campus Panambi* conta com uma boa infraestrutura para atender às exigências do Curso Técnico em Agroindústria, 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 um laboratório específico para as aulas práticas de agroindústria, bem como equipamentos utilizados nas aulas práticas como:

Curso Técnico em Agroindústria – Subsequente ao Ensino Médio - 2010

- despoldadeira de frutas
- embutidor de linguiça
- espremedor de frutas industrial
- processadores de alimentos
- exaustor
- fogão industrial
- forno turbo a gás
- freezer horizontal
- lavador de botas
- máquina de embalar a vácuo
- mesa de aço inox
- minipadaria compacta, com amassadeira, divisora.
- pasteurizador
- prensa de queijos
- refratômetro portátil
- refrigerador
- utensílios de cozinha em geral

Os laboratórios de química também estão muito bem equipados para desenvolvimento de práticas com equipamentos como:

- agitador de tubos
- balanças analíticas eletrônicas
- capelas para exaustão de gás
- centrífuga para butirômetros
- chapas aquecedoras
- deionizadores de água
- dessecadores a vácuo
- manta aquecedora
- medidores de pH
- sistema de purificação de água por osmose reversa

E ainda no laboratório de microbiologia:

- autoclaves verticais
- contador de colônias digital

- medidores de pH
- microscópio biológico
- microscópio biológico digital
- microscópio estereoscópio

Em breve será iniciada a reforma de um prédio que abrigará o Centro Artístico Cultural, que servirá como espaço para desenvolvimento de atividades, como também de convivência dos estudantes e, ainda nesse ano, será construída uma cantina que também servirá como espaço de convivência e outro prédio que abrigará mais oito salas de aula.

A biblioteca conta com um bibliotecário e dois auxiliares de biblioteca, para orientação e atendimento aos usuários.

## 10 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O corpo docente do Instituto Federal Farroupilha – Campus Panambi, que atua no Curso Técnico em Agroindústria é composto por professores com a titulação mínima de mestrado, sendo três deles com formação na área de alimentos, com dedicação exclusiva para a função. Os demais professores que ministram disciplinas não específicas da área de Agroindústria, também deverão ter titulação mínima de mestre, com dedicação exclusiva.

O Instituto conta ainda com técnicos de nível intermediário e superior, para assessorar o trabalho pedagógico como técnicos de laboratório, bibliotecário, técnicos em informática, psicóloga, enfermeiro, entre outros técnicos administrativos em educação, que darão suporte ao trabalho pedagógico.

Segue abaixo, a relação de docentes que atualmente compõem o Instituto Federal Farroupilha-Campus Panambi, observando-se que novos servidores serão inseridos ao quadro atual de funcionários.

<b>Docente</b>	<b>Graduação</b>	<b>Pós-graduação</b>
Alejandro Javier Lezcano Schwarzkopf	Bacharel em Ciências Sociais Licenciado em	Mestre em Integração Latino-americana

	Sociologia	
Fabio Orssatto	Tecnologia Ambiental	Mestre em Engenharia Agrícola
Fátima Regina Zan	Bacharel em Ciências Contábeis Bacharel em Administração	Especialista em Contabilidade Mestre em Desenvolvimento, Gestão e Cidadania
Juliane Elisa Welke	Bacharel em Química Industrial de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Larissa de Lima Alves	Farmacêutica & Bioquímica – Tecnóloga de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Marcelo Rossatto	Licenciatura em Química	Mestre em Química Doutor em Química
Marcia Rejane Kristiuk	Licenciatura em Letras	Especialização em Informática na Educação Mestre em Letras
Mauren Nene Caetano	Licenciatura em Letras	Especialista em Linguística e Ensino de Línguas e Literaturas
Roberta Goergen	Licenciatura em Matemática	Especialista em Estatística e Modelagem Quantitativa Mestre em Modelagem Matemática
Sarah Lemos Cogo Prestes	Engenheira de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
Sirlei Rigodanzo Kozlowski	Bacharel em Informática	Especialista em Informática na Educação Mestre em Educação nas

		Ciências
--	--	----------

Servidor	Categoria	Função	Formação
Ademilson Marcos Tonin	TAE	Assistente em Administração	Licenciatura Plena em Matemática
André Lucas Paz Dias	TAE	Técnico em Tecnologia da Informação	Técnico em Informática
Andréia dos Santos Felipe	TAE	Assistente em Administração	Técnico em Informática
Angelo Junior Paloschi	TAE	Técnico Agropecuária	Técnico em Agropecuária com habilitação em Pecuária
Bruno Oliveira da Silva	TAE	Assistente em Administração	Ensino Médio
Carmen Lourdes Didonet Smaniotto	TAE	Pedagoga	Licenciatura Plena em Pedagogia; Especialização
Cristiane Medianeira C. Flores Hurn	TAE	Assistente em Administração	Superior em Ciências Contábeis
Daiane de Fátima dos Santos Bueno	TAE	Assistente em Administração	Bacharel em Administração
Denise Skrebsky Mello	TAE	Contador	Bacharel em Ciências Contábeis; Especialista em Direito Tributário e Empresarial
Eduardo Bresolin	TAE	Assistente em Administração	Bacharel em Ciências Econômicas
Élisson Covaleske	TAE	Assistente em Administração	Técnico em Informática
Glauca Enriete Zadorosny	TAE	Técnico em Química	Técnico em Química
Juliano Molinos de Andrade	TAE	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura Plena em Física
Leonardo Simborski Dorneles	TAE	Assistente em Administração	Licenciado em Educação Física
Margaret Basso	TAE	Bibliotecário/Documentalista	Bacharel em Biblioteconomia
Paulo José Trombert de Oliveira	TAE	Assistente em Administração	Ensino Médio
Rodrigo Lopes de Lima	TAE	Engenheiro Civil	Engenheiro Civil
Róger Herpich	TAE	Técnico em Tecnologia da Informação	Técnico em Informática
Rosecler Machado de Menezes	TAE	Técnico em Enfermagem	Técnico em Enfermagem
Samile Martel	TAE	Técnico em Laboratório de Química	Química Industrial; Mestrado em Química Analítica
Solange Ester Koehler	TAE	Psicóloga	Licenciatura em Letras/Psicologia; Mestrado em Educação
Tiago Ost Fracari	TAE	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio

Valter Garabed de Souza Moreira	TAE	Assistente de Alunos	Licenciatura Plena em Letras (Português e Literaturas da Língua Portuguesa)
------------------------------------	-----	----------------------	---

## 11 EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

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