



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-
GRANDENSE
CAMPUS BAGÉ

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Início: 2018/1

SUMÁRIO

1 - DENOMINAÇÃO	3
2 - VIGÊNCIA	3
3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	3
3.1 – Apresentação	3
3.2 – Justificativa.....	4
3.3 - Objetivos.....	6
4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	7
5 - REGIME DE MATRÍCULA	7
6 – DURAÇÃO.....	7
7 – TÍTULO.....	7
8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	8
8.1 - Perfil profissional.....	8
8.1.1 - Competências profissionais.....	8
8.2 - Campo de atuação.....	9
9 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
9.1 - Princípios metodológicos	9
9.2 - Prática profissional.....	10
9.2.1 - Estágio profissional supervisionado	11
9.2.2 - Estágio não obrigatório.....	11
9.3 - Atividades Complementares	12
9.5 - Matriz curricular	12
HORA AULA = 60 minutos (atividades acadêmicas e trabalho discente efetivo, conforme Resolução 03/2007 da CES/CNE)	14
9.6 Matriz de disciplinas eletivas.....	14
9.7 - Matriz de disciplinas optativas	14
9.8 - Matriz de pré-requisitos.....	14
9.9 – Matriz de disciplinas equivalentes.....	15
9.10 – Matriz de componentes curriculares a distância	15
9.11 - Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografia.....	15
9.12 - Flexibilidade curricular	15
9.13 - Política de formação integral do estudante.....	16
9.14 - Políticas de apoio ao estudante	17
9.15 - Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão	17
10 - CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES	18
11 – PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	19
11.1 - Avaliação da aprendizagem dos estudantes	19
12 – FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO	21
13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	22
13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica.....	22
13.2 - Pessoal técnico-administrativo.....	25
14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes .	26
14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade	28
ANEXOS.....	33

1 - DENOMINAÇÃO

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do eixo tecnológico Produção Alimentícia.

2 - VIGÊNCIA

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos passará a vigor a partir de 2018/01.

Durante a sua vigência, este projeto será avaliado com periodicidade anual pela instância colegiada, sob a mediação do Coordenador de Curso, com vistas à ratificação e/ou à remodelação deste.

3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 – Apresentação

A criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos alia-se à missão do Instituto Federal Sul-rio-grandense: “implementar processos educativos públicos e gratuitos de ensino, pesquisa e extensão, que possibilitem a formação integral mediante o conhecimento humanístico, científico e tecnológico e que ampliem as possibilidades de inclusão e desenvolvimento social”.

Nessa perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se propõem a formação de tecnólogos capazes de planejar e implantação, execução e avaliação dos processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas, dispendo de visão crítica nos aspectos histórico, sociológico, cultural e econômica para a inserção consciente e qualificada em sua área de formação tecnológica.

Para tanto, o curso privilegia uma formação que contemple abordagens interdisciplinares envolvendo as áreas de Produção Alimentícia, que engloba as tecnologias de carnes, ovos, leites, frutas e hortaliças, cereais, bebidas, óleos e gorduras, administração, economia, gestão ambiental, entre outros, sendo capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico da região.

A Estrutura do curso é constituída por disciplinas teórico-práticas que articulam as referidas áreas da produção alimentícia, além do Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Complementares e atividades curriculares que permitem ao egresso a consolidação de habilidades e competências necessárias ao enfrentamento cotidiano dos desafios complexos do mundo do trabalho e de uma sociedade em permanente transformação.

O IFSul – Câmpus Bagé propõe-se verticalizar o Curso Técnico em Agroindústria, ofertando o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com 2615 horas, com duração de 3,5 anos, no período noturno, oferecendo vagas anualmente. Essa verticalização visa contribuir na qualificação de profissionais para os serviços prestados à sociedade, formando Tecnólogos em Alimentos, o qual será capaz de, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, atuar nos diversos setores da área de Produção Alimentícia.

3.2 – Justificativa

O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no MERCOSUL, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A produção agropecuária possui papel preponderante na economia do estado, tanto pela capacidade de gerar alimentos e matérias-primas para indústrias de alimentos e agroindústrias, como pelos empregos gerados. Nos últimos anos, esta atividade tem apresentado crescimento contínuo, cujo desempenho pode ser devido principalmente a fatores como: crescimento da produtividade, melhoria dos preços agrícolas versus preços industriais e o aumento das exportações de produtos da agropecuária e da agroindústria.

De acordo com a FEE (Fundação de Economia e Estatística)¹, Bagé está situada na Região da Corede Campanha, composta pelos municípios de Aceguá, Bagé, Caçapava do Sul, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra e Lavras do Sul, com uma população de 223.768 habitantes (2% da população gaúcha) numa área de 18.241,5 km². Já o Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense está situado na cidade de Bagé, a qual possui 122.356 habitantes, e um PIB (2014) de R\$ 2.230.936,34 (mil).

¹FEE- **Fundação de Economia e Estatística**. Disponível em: <<https://www.fee.rs.gov.br/indicadores>>. Acesso em: 20 Jun.2015.

²EMATER - **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – RS**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br>>. Acesso em: 20 Jun.2015.

Conforme dados da EMATER/RS² a economia de Bagé e região baseia-se na produção primária de carne, lã, leite e na cultura do arroz. Outras alternativas produtivas são o plantio da soja e do sorgo, a fruticultura, a olericultura, a apicultura e a piscicultura. Também existe um expressivo número de indústrias de beneficiamento de grãos como arroz e soja (responsável por US\$ 1,9 bilhão da exportação gaúcha no terceiro trimestre de 2016), frigoríficos (responsável por US\$ 499 milhões em exportação gaúcha no terceiro trimestre de 2016) e vinícolas. Sabe-se da importância socioeconômica de todos estes empreendimentos na região, visto que essas empresas vêm 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.

Para atingir esse objetivo, é necessário que as Universidades e os Institutos Federais formem profissionais com comprovado embasamento científico-tecnológico para, com qualidade e segurança, desenvolver funções ligadas ao processamento, distribuição, armazenamento e consumo de alimentos. Tal fato vem ao encontro de um dos objetivos dos Institutos Federais trazido pela Lei 11892/2008 através do artigo 7º inciso VI - ministrar em nível de educação superior: a) cursos superiores de tecnologia visando a formação de profissionais para os diferentes setores da economia.

Então, pela forte demanda e crescimento da cadeia produtiva no setor de produtos cárneos, laticínios, beneficiamento de frutas e hortaliças, o inovador setor de óleos vegetais com a implantação de cultivares de oliveiras e também a promissora e já consolidada vitivinicultura, juntamente com a grande necessidade de atender a oferta de emprego e estágios nessas áreas é que surge a importância da criação de um Curso Superior de Tecnologia em Alimentos a fim de suprir essas demandas.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos compromete-se na formação de um profissional com senso crítico, competências e habilidades profissionais para decidir e saber utilizar as inovações tecnológicas, que favorecerão sua inclusão no mundo do trabalho de forma mais rápida devido ao menor tempo para conclusão do curso (3 anos para formação).

Cabe aos Institutos Federais, enquanto centros tecnológicos regionais, a função de formar recursos humanos para que a sociedade possa dispor de profissionais com embasamento científico-tecnológico para acompanhar, com qualidade e segurança, funções ligadas a industrialização de alimentos, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, comercialização, armazenamento/embalagens, entre outras atividades inerentes à formação do Tecnólogo em Alimentos.

Desta forma, entende-se que o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é de grande relevância para a região, ao passo que representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional e oferta educacional ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão, conforme a meta 12 (elevação da taxa bruta de matrícula na educação superior para 50%) do Plano Nacional de Educação 2014-2024.

3.3 - Objetivos

Objetivo geral:

O objetivo geral do curso é formar tecnólogos em alimentos através de uma formação técnica e humanística, aptos para colaborar com o avanço tecnológico das indústrias de alimentos com qualidade, produtividade, ética profissional e comprometidos com a preservação do meio ambiente.

Objetivos específicos:

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- Despertar nos acadêmicos a consciência ambiental e social para compreender o papel da empresa no contexto social atual, estimulando ações com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
 - Estimular continuamente seus aprendizados a partir da convivência em equipe e democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
 - Possibilitar o desenvolvimento da criticidade a fim de formar cidadãos propositivos e dinâmicos e capazes de buscar novos conhecimentos;
 - Proporcionar uma organização curricular e metodológica referenciada na flexibilidade, na interdisciplinaridade, na contextualização a fim de possibilitar ao estudante a escolha dos itinerários formativos e apropriação de conhecimentos históricos e culturais construídos pela sociedade.
 - Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
 - Desencadear processos de ensino que favoreçam a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
 - Estimular o estudante a continuar aprendendo e acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;

- Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho.

4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, os candidatos deverão ter concluído o ensino médio ou equivalente.

CORREÇÃO: O processo seletivo para ingresso no Curso dar-se-á da seguinte forma: 50 % das vagas por vestibular da Instituição e 50 % das vagas pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU/MEC.

5 - REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Semestral
Regime de Matrícula	Disciplina
Regime de Ingresso	Anual
Turno de Oferta	Noite
Número de vagas	30 vagas

6 – DURAÇÃO

Duração do Curso	7 semestres
Prazo máximo de integralização	14 semestres
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2099 h
Carga horária em disciplinas eletivas	66,66h
Estágio Profissional Supervisionado	-
Atividades Complementares	240 h
Trabalho de Conclusão de Curso	210 h
Carga horária total mínima do Curso	2405 h
Carga horária total do Curso	2615 h
Optativas	33,33 h

7 – TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do Curso, incluindo atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, o estudante receberá o diploma de Tecnólogo em Alimentos.

8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

8.1 - Perfil profissional

O perfil profissional do egresso do Curso contempla o planejamento, implantação, execução e avaliação dos processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação, dispondo de visão crítica nos aspectos histórico, sociológica, cultural e econômica para a inserção consciente e qualificada em sua área de formação tecnológica.

8.1.1 - Competências profissionais

Segue abaixo as competências do profissional da área de Tecnologia em Alimentos:

- Capacidade para adquirir, selecionar e controlar matérias-primas; suporte na manutenção e higienização de equipamentos industriais; executar etapas da linha de processamento de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais; conduzir análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, bem como o controle de qualidade dos produtos acabados;
- Aplicar a legislação vigente da matéria-prima ao produto final;
- Implantar e desenvolver projetos industriais, inclusive de incorporação de novas tecnologias;
- Atuar na pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Efetuar consultoria técnica em indústrias de alimentos, órgão públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros;
- Demonstrar consciência ambiental e social para compreensão do papel da empresa no contexto social atual, estimulando ações com base em princípios éticos e de maneira sustentável;

- Saber conviver de forma democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Agir com criticidade e de forma dinâmica a fim de realizar ações propositiva na busca de novos conhecimentos.

8.2 - Campo de atuação

O egresso do Curso estará apto a atuar em:

- Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas;
- Indústria de insumos para processos e produtos;
- Laboratório de análises laboratoriais e controle de qualidade;
- Instituições e órgãos de pesquisa e ensino;
- Consultorias;
- Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias
- Entrepostos de armazenamento e beneficiamento;
- Serviços de alimentação
- Profissional autônomo;
- Empreendimento próprio.

9 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

9.1 - Princípios metodológicos

Em conformidade com os parâmetros pedagógicos e legais para a oferta da Educação Profissional Tecnológica, o processo de ensino-aprendizagem privilegiado pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla estratégias problematizadoras, tratando os conceitos da área técnica específica e demais saberes atrelados à formação geral do estudante, de forma contextualizada e interdisciplinar, vinculando-os permanentemente às suas dimensões do trabalho em seus cenários profissionais.

As metodologias adotadas conjugam-se, portanto, à formação de habilidades e competências, atendendo à vocação do IFSul-rio-grandense, no que tange ao seu compromisso com a formação de sujeitos aptos a exercerem sua cidadania, bem como à identidade desejável aos cursos técnicos, profundamente comprometidos com a inclusão social, através da inserção qualificada dos egressos no mundo de trabalho.

A vivência e a prática profissional serão exploradas ao longo do curso propiciando a interdisciplinaridade entre os conteúdos abordados nos diversos

componentes curriculares. Além disso, oportunizam experiências práticas ao estudante com base em situações que serão encontradas ao longo da trajetória profissional do egresso.

O Curso integrará estratégias metodológicas que enfatizam a construção/produção do conhecimento ao invés da transmissão e da aquisição das informações. Atenção especial deve ser dada aos componentes práticos do curso, que envolvem aulas práticas em laboratório e visitas técnicas a indústrias alimentícias e propriedades rurais, o que implicará na adoção de metodologias utilizando trabalhos de grupo e incentivando a aprendizagem colaborativa. O projeto pedagógico prevê os dimensionamentos da relação professor-aluno, aluno-aluno e aluno-aprendizagem, no qual os princípios da autonomia e independência no aprender serão colocados.

Em paralelo a formação teórica e prática proporcionada pelos componentes curriculares do curso estão as disciplinas de Desenvolvimento de produtos I e II, Empreendedorismo e Marketing, as quais permitem ampliar o universo formativo do estudante tornando a organização curricular do curso condizente com as tendências tecnológicas, pesquisa e inovação.

9.2 - Prática profissional

Com a finalidade de garantir o princípio da indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino e aprendizagem, o Curso privilegia metodologias problematizadoras, que tomam como objetos de estudo os fatos e fenômenos do contexto educacional da área de atuação técnica, procurando situá-los, ainda, nos espaços profissionais específicos em que os estudantes atuam.

Nesse sentido, a prática profissional figura tanto como propósito formativo, quanto como princípio metodológico, reforçando, ao longo das vivências curriculares, a articulação entre os fundamentos teórico-conceituais e as vivências profissionais.

Esta concepção curricular é objetivada na opção por metodologias que colocam os variados saberes específicos a serviços da reflexão e ressignificação das rotinas e contextos profissionais, atribuindo ao trabalho o status de principal princípio educativo, figurando, portanto, como eixo articulador de todas as experiências formativas.

Ao privilegiar o trabalho como princípio educativo, a proposta formativa do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos assume o compromisso com a dimensão da prática profissional intrínseca às abordagens conceituais, atribuindo-lhe o caráter de transversalidade.

Em consonância com esses princípios, a prática profissional no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos traduz-se curricularmente por meio do estudo das matérias-primas e produtos acabados, englobando a área de leites e derivados, carnes e

derivados, ovos e mel, frutas e hortaliças, cereais e panificação, bebidas e óleos e gorduras. Assim, o estágio profissional supervisionado poderá ser realizado em empresas ou instituições relacionadas a estas áreas.

Além disso, a prática profissional deverá ser desenvolvida no decorrer do curso por meio de outras atividades como: projetos, estudos de caso, pesquisas individuais e/ou em grupo, situações problema, aplicação de métodos laboratoriais oficiais. Em especial, para vivenciar o controle de qualidade e segurança de alimentos exercidos pelos locais de atuação dos egressos, como indústrias, laboratórios de análises, instituições de pesquisa e órgãos de fiscalização serão realizadas análises físico-químicas e microbiológicas ao longo das disciplinas do curso.

Assim, a prática profissional do Tecnólogo em Alimentos deverá ser orientada dentro dos princípios da responsabilidade e da ética, pois suas decisões poderão afetar vários aspectos da sociedade. A concordância entre teoria e prática, a objetividade e responsabilidade em suas decisões, a postura profissional frente à sociedade deverão ser coerentes e embasadas em princípios éticos, científicos e técnicos. Para que esta responsabilidade seja alcançada as atividades de ensino, pesquisa e extensão devem se fazer presentes nas atividades didáticas pedagógicas do curso, motivadas e orientadas pelos docentes, coordenação e pela política institucional.

9.2.1 - Estágio profissional supervisionado

Considerando a natureza tecnológica e o perfil profissional projetado, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos não oferta Estágio Profissional Supervisionado, assegurando, no entanto, a prática profissional intrínseca ao currículo desenvolvida nos ambientes de aprendizagem.

9.2.2 - Estágio não obrigatório

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos prevê a oferta de estágio não-obrigatório, em caráter opcional e acrescido à carga horária obrigatória, assegurando ao estudante a possibilidade de trilhar itinerários formativos particularizados, conforme seus interesses e possibilidades.

A modalidade de realização de estágios não obrigatórios encontra-se normatizada no regulamento de estágio do IFSul.

9.3 - Atividades Complementares

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos prevê o aproveitamento de experiências extracurriculares como Atividades Complementares com o objetivo de promover a flexibilização curricular, favorecer o desenvolvimento da habilidade de “aprender a aprender”, permitir a articulação entre teoria e prática e estimular a

educação continuada dos egressos do curso, conforme estabelecido na organização didática do IFSul.

Cumprindo com a função de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, as Atividades Complementares devem ser cumpridas pelo estudante desde o seu ingresso no Curso, totalizando a carga horária estabelecida na matriz curricular, em conformidade com o perfil de formação previsto no Projeto Pedagógico de Curso.

A modalidade operacional adotada para a oferta de Atividades Complementares no Curso encontra-se descrita no Regulamento de Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (ANEXO I).

9.4 - Trabalho de Conclusão de Curso

Considerando a natureza da área profissional e a concepção curricular do curso, prevê-se a realização de Trabalho de Conclusão de curso no formato de projeto de pesquisa aplicado, relatório de estágio não obrigatório, pesquisa bibliográfica inovadora como forma de favorecer os seguintes princípios educativos: permitir ao estudante uma vivência teórico-prática dos temas abordados; despertar o pensamento investigativo e crítico, o interesse pela ciência, pesquisa e inovação; redigir um trabalho de forma organizada e clara, e após, defendê-lo perante uma banca de profissionais de nível superior, além do professor orientador.

Para assegurar a consolidação dos referidos princípios, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será realizado de acordo com as diretrizes institucionais descritas na Organização Didática e com organização operacional prevista no Regulamento de Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (ANEXO II).

9.5 - Matriz curricular

MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE					A PARTIR DE: 2018/1
					CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
					MATRIZ CURRICULAR Nº4674
	CÓDIGO	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	
I SEMESTRE		Matemática básica	2	40	33,33
		Leitura e produção textual	2	40	33,33
		Informática	2	40	33,33
		Microbiologia geral	2	40	33,33
		Química geral e inorgânica	4	80	66,66
		Introdução a tecnologia de alimentos	2	40	33,33
		Metodologia científica	2	40	33,33
		Química orgânica	4	80	66,66
		Subtotal	20	400	333,33
II SEMESTRE		Microbiologia de alimentos	4	80	66,66
		Higiene e sanitização	2	40	33,33
		Química de alimentos	4	80	66,66
		Estatística aplicada	2	40	33,33
		Bioquímica de alimentos	4	80	66,66
		Química analítica	2	40	33,33
		Inglês instrumental	2	40	33,33
		Subtotal	20	400	333,33
III SEMESTRE		Análise de alimentos	4	80	66,66
		Análise sensorial	4	80	66,66
		Operações unitárias	4	80	66,66
		Tecnologia de leites e derivados	6	120	99,99
		Economia	2	40	33,33
		Subtotal	20	400	333,33
IV SEMESTRE		Conservação de alimentos	2	40	33,33
		Tecnologia de cereais e panificação	4	80	66,66
		Tecnologia de carnes	4	80	66,66
		Administração	2	40	33,33
		Controle de qualidade	2	40	33,33
		Ética e relações humanas	2	40	33,33
		Desenho técnico	4	80	66,66
		Subtotal	20	400	333,33
	Tecnologia de frutas e hortaliças	4	80	66,66	

V SEMESTRE	Tecnologia de óleos e gorduras	2	40	33,33
	Embalagens e rotulagem de alimentos	2	40	33,33
	Projetos de instalações agroindustriais	4	80	66,66
	Tecnologia de ovos e mel	2	40	33,33
	Eletiva I	2	40	33,33
	Marketing e comercialização	2	40	33,33
	Segurança do trabalho	2	40	33,33
	Subtotal	20	400	333,33
VI SEMESTRE	Tecnologia de bebidas	4	80	66,66
	Eletiva II	2	40	33,33
	Desenvolvimento de novos produtos I	6	120	99,99
	Gestão de Projetos Agroindustriais	4	80	66,66
	Empreendedorismo	2	40	33,33
	Gestão Ambiental	2	40	33,33
Subtotal	20	400	333,33	
	Desenvolvimento de novos produtos II	6	120	99,99
	Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	4	80	66,66
	Subtotal	10	200	166,65
SUBTOTAL GERAL				
CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS – A				2099
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS ELETIVAS (quando previstas) – B				66,66
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (quando previsto) – C				210
ATIVIDADES COMPLEMENTARES (quando previstas) – D				240
ESTÁGIO CURRICULAR (quando previsto) – E				-
CARGA HORÁRIA TOTAL (A+B+C+D+E)				2615
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS (quando previstas) - F				33,33

HORA AULA = 50 minutos

DESENVOLVIMENTO DE CADA SEMESTRE EM 20 SEMANAS

9.6 Matriz de disciplinas eletivas

MATRIZ DE DISCIPLINAS ELETIVAS				
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos			CAMPUS BAGÉ	
CÓDIGO	DISCIPLINA	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO SEMESTRAL
	Alimentos Funcionais	2	40	33,33
	Biotechnology aplicada a alimentos	2	40	33,33
	Direito do consumidor	2	40	33,33

	Automação aplicada	2	40	33,33
--	--------------------	---	----	-------

9.7 - Matriz de disciplinas optativas

MATRIZ DE DISCIPLINAS OPTATIVAS (quando previstas)				
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos			CAMPUS NOME	
CÓDIGO	DISCIPLINA	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO SEMESTRAL
	Libras	2	35	33,33

9.8 - Matriz de pré-requisitos

MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE				A PARTIR DE ANO/período		
LOGO IFSUL		Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		CAMPUS NOME		
MATRIZ DE PRÉ-REQUISITOS						
SEMESTRES		CÓDIGO	DISCIPLINAS	CÓDIGO	DISCIPLINAS	
	II SEM.			Microbiologia de alimentos		Microbiologia geral
				Química de Alimentos		Química orgânica
				Estatística aplicada		Matemática básica
	III SEM.			Análise sensorial		Estatística aplicada
				Tecnologia de leites e derivados		Química de alimentos
	IV SEM.			Tecnologia de cereais e panificação		Química de alimentos
				Tecnologia de carnes		Química de alimentos
				Controle de qualidade		Higiene e sanitização e Microbiologia de alimentos
				Desenho técnico		Informática
	V SEM.			Tecnologia de frutas e hortaliças		Química de alimentos
				Tecnologia de óleos e gorduras		Química de alimentos
				Tecnologia de ovos e mel		Química de alimentos
				Desenvolvimento de novos produtos I		Química de alimentos
				Projetos de instalações agroindustriais		Desenho técnico
VI SEM.			Tecnologia de bebidas		Química de alimentos	
			Gestão de Projetos Agroindustriais		Projeto de instalações agroindustriais	
VII SEM.			Desenvolvimento de novos produtos II		Desenvolvimento de novos produtos I	

9.9 – Matriz de disciplinas equivalentes

Não se aplica.

9.10 – Matriz de componentes curriculares a distância

Não se aplica.

9.11 - Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografia

Ver anexo

9.12 - Flexibilidade curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos implementa o princípio da flexibilização preconizado na legislação regulatória da Educação Profissional, concebendo o currículo como uma trama de experiências formativas intra e extra-institucionais que compõem itinerários diversificados e particularizados de formação.

Nesta perspectiva, são previstas experiências de aprendizagem que transcendem os trajetos curriculares previstos na matriz curricular. A exemplo disso, estimula-se o envolvimento do estudante em desenvolver atividades complementares, como participação ou organização de eventos, participação em projetos de pesquisa e extensão, cursos de capacitação complementar, monitoria em disciplinas do curso, estágio não obrigatório, publicações em eventos, revistas científicas e tecnológicas, entre outras atividades especificamente promovidas ou articuladas ao Curso.

Por meio destas atividades, promove-se o permanente envolvimento dos discentes com as questões contemporâneas que anseiam pela problematização escolar, com vistas à qualificação da formação cultural e técnico-científica do estudante.

Para além dessas diversas estratégias de flexibilização, também a articulação permanente entre teoria e prática e entre diferentes campos do saber no âmbito das metodologias educacionais, constitui importante modalidade de flexibilização curricular, uma vez que incorpora ao programa curricular previamente delimitado a dimensão do inusitado, típica dos contextos científicos, culturais e profissionais em permanente mudança.

9.13 - Política de formação integral do estudante

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos visa formar sujeitos capazes de exercerem com competência sua condição de cidadão construtor de saberes significativos para si e para a sociedade. Nesse sentido, se faz necessário uma compreensão sobre ética, raciocínio lógico, redação de documentos técnicos, atenção a normas técnicas e de segurança, capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade, estímulo à capacidade de trabalho de forma autônoma e empreendedora; integração com o mundo de trabalho. Tais temas serão abordados em muitas disciplinas, como: Ética, Matemática básica, Leitura e produção textual, Metodologia científica, Segurança do trabalho, Desenvolvimento de novos produtos, Administração, Empreendedorismo, entre outras.

Tendo em vista o disposto no Parecer CNE/CP nº 8/2012, bem como no teor da Resolução CNE/CP 1/2012 e as Diretrizes Curriculares para a Educação Ambiental, o Câmpus Bagé possui diferentes políticas que contribuem para a formação dos estudantes através de diversos núcleos: Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, Núcleo de Gênero e Diversidade e Núcleo de Gestão Ambiental Integrada.

O IFSul através de sua política de inclusão e acessibilidade, conforme versa a Resolução nº 51/2016 prevê adaptação curricular e metodológica, bem como todo tipo de acessibilidade a todo e qualquer aluno que tenha necessidades de tais medidas a fim de proporcionar a integralização dos conteúdos e interação e desenvolvimento pleno do estudante.

Conforme disposto no Art. 10 da Lei 9795/96, bem como no teor do Decreto nº 4281/2002 e da Resolução CNE/CP 2/2012, a promoção e consolidação de políticas educativas, que privilegiem o desenvolvimento da consciência ambiental. Nessa perspectiva, o Curso de Tecnologia em Alimentos, no exercício de sua gestão educativa, aposta em enfoques curriculares e metodologias que assegurem a vivência plena dos princípios que alicerçam a cultura do cuidado ambiental, tendo em vista não somente a preservação do meio físico, mas também o cultivo de relações sociais sustentáveis, alicerçadas nas noções de alteridade e solidariedade, tal como evidencia explicitamente uma das finalidades educativas anunciadas no seu Projeto Pedagógico Institucional.

9.14 - Políticas de apoio ao estudante

O IFSul possui diferentes políticas que contribuem para a formação dos estudantes, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária. Estas políticas são implementadas através de diferentes programas e projetos, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, apoio pedagógico,

psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva. Para isso, existem núcleos de apoio, como: Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, Núcleo de Gênero e Diversidade.

9.15 - Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do Curso de Tecnologia em Alimentos estão de acordo com as políticas descritas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSul. O ensino proporcionado pela Instituição é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão.

Além das atividades de ensino preconizadas pelo currículo, a instituição oferece o financiamento a Projetos de Ensino, Pesquisa e de Extensão através da PROEN, PROPESP e PROEX, respectivamente, nos quais os alunos participantes podem atuar como bolsistas visando aprofundar seus conhecimentos.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas ações, como o apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

Os estudantes do Curso são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no currículo como atividade complementar, conforme previsto neste PPC. Com isso, os estudantes poderão apresentar os resultados dos seus projetos em eventos científicos da própria instituição (JIC, ENCIF, MOCITEC, MOVACI, entre outros) e em eventos externos (Congressos, Simpósios, Encontros, Semanas acadêmicas, entre outros). Além da participação em projetos, os acadêmicos são incentivados a organizar eventos de integração da instituição com a comunidade. Paralelo a isso, são realizadas diversas visitas técnicas a fim de aproximar o estudante com o mundo do trabalho e também aulas práticas com o intuito de complementar a teoria vista em sala de aula.

Para integralizar as estratégias de implementação de políticas de ensino, pesquisa e extensão, o curso conta com a realização de um Trabalho de Conclusão de Curso, no qual o aluno deve aplicar o conhecimento teórico e prático adquiridos no decorrer do curso.

10 - CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES

Em consonância com as finalidades e princípios da Educação Superior expressos na LDB nº 9.394/96, o Curso prevê a possibilidade de aproveitamento dos conhecimentos e as experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Tecnológica;
- em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os conhecimentos adquiridos em cursos de educação profissional inicial e continuada, no trabalho ou por outros meios informais, serão avaliados mediante processo próprio regido operacionalmente na Organização Didática da Instituição, visando reconhecer o domínio de saberes e competências compatíveis com os enfoques curriculares previstos para a habilitação almejada e coerentes com o perfil de egresso definido no Projeto de Curso.

Este processo de avaliação deverá prever instrumentos de aferição teórico-práticos, os quais serão elaborados por banca examinadora, especialmente constituída para este fim.

A referida banca deverá ser constituída pela Coordenação do Curso e será composta por docentes habilitados e/ou especialistas da área pretendida e profissionais indicados pela Diretoria/Chefia de Ensino do Câmpus.

Na construção destes instrumentos, a banca deverá ter o cuidado de aferir os conhecimentos, habilidades e competências de natureza similar e com igual profundidade daqueles promovidos pelas atividades formalmente desenvolvidas ao longo do itinerário curricular do Curso.

O registro do resultado deste trabalho deverá conter todos os dados necessários para que se possa expedir com clareza e exatidão o parecer da banca.

Para tanto, deverá ser montado processo individual que fará parte da pasta do estudante.

No processo deverão constar memorial descritivo especificando os tipos de avaliação utilizada (teórica e prática), parecer emitido e assinado pela banca e homologação do parecer assinado por docente da área indicado em portaria específica.

Os procedimentos necessários à abertura e desenvolvimento do processo de validação de conhecimentos e experiências adquiridas no trabalho encontram-se detalhados na Organização Didática do IFSul.

11 – PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

11.1 - Avaliação da aprendizagem dos estudantes

A avaliação no IFSul é compreendida como processo, numa perspectiva libertadora, tendo como finalidade promover o desenvolvimento pleno do educando e favorecer a aprendizagem. Em sua função formativa, a avaliação transforma-se em exercício crítico de reflexão e de pesquisa em sala de aula, propiciando a análise e compreensão das estratégias de aprendizagem dos estudantes, na busca de tomada de decisões pedagógicas favoráveis à continuidade do processo.

A avaliação, sendo dinâmica e continuada, não deve limitar-se à etapa final de uma determinada prática. Deve, sim, pautar-se pela observação, desenvolvimento e valorização de todas as etapas de aprendizagem, estimulando o progresso do educando em sua trajetória educativa.

A intenção da avaliação é de intervir no processo de ensino e de aprendizagem, com o fim de localizar necessidades dos educandos e comprometer-se com a sua superação, visando ao diagnóstico de potencialidades e limites educativos e a ampliação dos conhecimentos e habilidades dos estudantes.

No âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, a avaliação do desempenho será feita de maneira formal, com a utilização de, no mínimo, dois instrumentos de avaliação, privilegiando atividades como provas, trabalhos, desenvolvimento de projetos, participação nos fóruns de discussão e por outras atividades propostas de acordo com a especificidade de cada disciplina.

A sistematização do processo avaliativo consta na Organização Didática do IFSul, Resolução CNSUP 63/2016 e fundamenta-se nos princípios anunciados do Projeto Pedagógico Institucional.

11.2 - Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico de Curso

A avaliação do Projeto Pedagógico de Curso é realizada de forma processual, promovida e concretizada no decorrer das decisões e ações curriculares. É caracterizada pelo acompanhamento continuado e permanente do processo curricular, identificando aspectos significativos, impulsionadores e restritivos que merecem aperfeiçoamento, no processo educativo do Curso.

O processo de avaliação do Curso é sistematicamente desenvolvido pelo colegiado de Curso, sob a coordenação geral do Coordenador de Curso, conforme demanda avaliativa emergente.

Para fins de subsidiar a prática auto avaliativa capitaneada pelo Colegiado, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos levanta dados sobre a realidade curricular por meio de avaliações institucionais realizadas periodicamente como corpo discente e docente.

Soma-se a essa avaliação formativa e processual, a avaliação interna conduzida pela Comissão Própria de Avaliação, conforme orientações do Ministério da Educação.

12 – FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO

De acordo com o Estatuto, o Regimento Geral e a Organização Didática do IF Sul as discussões e deliberações referentes à consolidação e/ou redimensionamento dos princípios e ações curriculares previstas no Projeto Pedagógico de Curso, em conformidade com o Projeto Pedagógico Institucional, são desencadeadas nos diferentes fóruns institucionalmente constituídos para essa finalidade:

- Núcleo Docente Estruturante (NDE): núcleo obrigatório para os Cursos Superiores, responsável pela concepção, condução da elaboração, implementação e consolidação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso;
- Colegiado/Coordenadoria de Curso: responsável pela elaboração e aprovação da proposta de Projeto Pedagógico no âmbito do Curso;
- Pró-reitoria de Ensino: responsável pela análise e elaboração de parecer legal e pedagógico para a proposta apresentada;
- Colégio de Dirigentes: responsável pela apreciação inicial da proposta encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino;
- Conselho Superior: responsável pela aprovação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino (itens estruturais do Projeto);

- Câmara de Ensino: responsável pela aprovação da proposta de Projeto Pedagógico de Curso encaminhada pela Pró-reitoria de Ensino (complementação do Projeto aprovado no Conselho Superior).

A Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem por atribuições: coordenar e orientar as atividades do curso; coordenar a elaboração e as alterações do projeto pedagógico encaminhando-as para análise e aprovação nos órgãos competentes; organizar e encaminhar os processos de avaliação interna e externa; organizar e disponibilizar dados sobre o curso; presidir o colegiado; propor, junto ao colegiado, medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão.

Ao Colegiado do Curso competem as seguintes funções: acompanhar e avaliar o Projeto Pedagógico do Curso; deliberar sobre processos relativos ao corpo discente; aprovar orientações e normas para as atividades didático-pedagógicas propostas pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE do curso, quando houver, encaminhando-as para aprovação dos órgãos superiores; proporcionar articulação entre a Direção-geral, professores e as diversas unidades do campus que participam da operacionalização do processo ensino-aprendizagem; deliberar sobre os pedidos encaminhados pela Coordenação do Curso/Área para afastamento de professores para licença-capacitação, aperfeiçoamento, especialização, mestrado, doutorado e pós-doutorado, em conformidade com os critérios adotados na instituição; fazer cumprir a Organização Didática, propondo alterações quando necessárias; delegar competência, no limite de suas atribuições; elaborar propostas curriculares e/ou reformulações do curso; propor medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão.

O Núcleo Docente Estruturante tem as seguintes atribuições: zelar pelo cumprimento do Projeto Pedagógico do Curso; propor alterações no currículo, a vigorarem após aprovação pelos órgãos competentes; estudar e apontar causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão de estudantes; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; propor orientações e normas para as atividades didático-pedagógicas do curso; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão oriundas de necessidades do curso, de exigências do mundo de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área do curso; zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais; contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso.

13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica

Nome	Disciplinas que leciona	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Profª Alissandra Hampel	Supervisão Pedagógica	Graduação em Pedagogia pela Universidade da Região da Campanha. Doutora em Educação Área de Concentração: Educação e Sexualidade Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE
Profº Carlos Emilio Padilla Severo	Informática	Graduação em Informática pela Universidade da Região da Campanha. Doutor em Educação Área de Concentração: Informática na Educação – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.	DE
Profª Carolina Mendonça Fernandes de Barros	Metodologia Científica, Desenho Técnico	Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Católica de Pelotas Doutorado em Educação Área de Concentração: Formação de professores e metodologia - Universidade Federal de Pelotas	
Profº Gabriel Rodrigues Bruno	Projetos de Instalações Agroindustriais I e II	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Mestrado em Educação Profissional Tecnológica Área de Concentração: Ensino – Rede Federal de Educação Profissional	DE
Profº Daniel Santana de Souza	Química Geral e Inorgânica, Química Orgânica, Química Analítica	Licenciatura em Química pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia Mestrado em Química Analítica Área de Concentração Química de produtos naturais - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia	
Profª Giulia D'Avila Vieira	Química Geral e Inorgânica, Química Orgânica, Química Analítica	Bacharelado/Licenciatura em Química pela Universidade Federal de Pelotas Mestrado em Ciências Área de Concentração Solos - Universidade Federal de Pelotas	DE

Profª Leandra Zafalon Jaekel	Química de Alimentos, Análise de Alimentos, Tecnologia de Cereais e Panificação, Tecnologia de óleos e gorduras, Desenvolvimento de novos produtos II	Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Tecnologia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias – Universidade Estadual de Campinas	DE
Profº Roger Junges da Costa	Introdução a Tecnologia de Alimentos, Operações Unitárias, Tecnologia de Carnes, Controle de Qualidade, Tecnologia de Ovos e Mel e Segurança do Trabalho, Desenvolvimento de Novos Produtos I	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias -Universidade Federal de Pelotas	DE
Profª Sarah Lemos Cogo Prestes	Higiene e Sanitização, Análise sensorial, Conservação de Alimentos, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas, Desenvolvimento de Novos Produtos II	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias pela Universidade Federal de Santa Maria	DE
Profª Stela Maris Meister Meira	Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Tecnologia de Leite e Derivados, Embalagem e Rotulagem de Alimentos, Desenvolvimento de Novos Produtos I	Graduação em Química Industrial de Alimentos – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias – Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE

Profª Suélen dos Santos Garcia	Economia, Administração, Marketing e Comercialização, Empreendedorismo	Graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Católica de Pelotas Mestrado em Política Social – Área de Concentração – Ciências Humanas - Universidade Católica de Pelotas	DE
Profª Josiane Hinz	Leitura e Produção Textual	Licenciatura em Letras pela Universidade Católica de Pelotas Doutorado em Letras Área de Concentração: Linguística – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul	DE
Profª Maria do Carmo da Silva Fagundes Machado	Inglês Instrumental	Graduação em Letras pela Universidade da Região da Campanha Especialização em Produção Textual, Leitura e Redação – Universidade da Região da Campanha	DE
Profº Max Lindoberto Castro Gonçalves	Matemática Básica	Licenciatura em Ciências: Matemática pela Universidade Luterana do Brasil Mestrado em Matemática Área de Concentração: Matemática/probabilidade e Estatística – Universidade Federal de Rio Grande	
Profº Thiago Troina Melendez	Estatística Aplicada	Licenciatura em Matemática pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Doutorado em Educação em Ciência Área de concentração: Ensino de Ciência e Matemática - Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE
Profº Tiaraju Molina Andrezza	Ética	Licenciatura em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Doutor em Filosofia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos Área de concentração: Ética e Filosofia Política	DE

13.2 - Pessoal técnico-administrativo

Nome	Titulação/Universidade
------	------------------------

Alessandro Bastos Ferreira	Graduação em Sistemas de Informação (em andamento) pela Universidade da Região da Campanha
Cintia Goulart Teixeira Gomes	Graduação em Tecnologia em Agropecuária e Fruticultura pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul Especialização em Educação Inclusiva pela Universidade da Cidade de São Paulo
Daniel Gonçalves Emanuelli	Graduação em Sistemas de Informação (incompleto) pelo Centro Universitário Franciscano
Daniel de Souza Cunha	Graduação em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Daren Chaves Severo	Licenciatura em Letras (em andamento) pela Universidade Federal do Pampa
Emilena Teixeira Munhoz	Graduação em Psicologia pela Universidade da Região da Campanha
Jozeline Bock	Graduação em Sistema de Informação pelo Centro Universitário Franciscano
Letícia Santos da Silva	Graduação em Serviço Social pela Universidade Federal do Pampa
Manoel Antônio Madruga da Silveira	Graduação em Ciências Contábeis pela Universidade da Região da Campanha
Marcia Adriana da Silveira	Tecnóloga em Agroindústria pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense Mestrado em andamento
Nelson Dias Ramires	Graduação em Curso Superior em Tecnologia de Gestão Pública
Rafael Rodrigues Bastos	Graduação em Informática pela Universidade da Região da Campanha Especialização em Administração de Sistemas de Informação pela Universidade Federal de Lavras
Remídio Alex Pereira Garcia (Retirar, servidor removido)	Licenciatura em Educação Física pela Universidade da Região da Campanha Especialização em metodologia do ensino de Educação Física - Portal Universidade (Passo Fundo/RS)

Rita de Cássia Menezes Gimenes	Ensino Médio Completo
Rodrigo Bueno da Rosa Moreira	Graduação em Sistemas de Informação pela Universidade da Região da Campanha
Saionara dos Santos Clavijo	Graduação em Ciências Contábeis pela Universidade da Região da Campanha
Susiane Londero Sapper Munhós	Graduação em Enfermagem pela Universidade da Região da Campanha

14 – INFRAESTRUTURA

14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

Identificação	Área - m ²
Salas de aula (8 salas)	373,68
Laboratório de leite e derivados	39,76
Laboratório de carne e derivados	39,83
Laboratório de cereais e derivados	51,60
Laboratório de microbiologia	43,25
Capela	7,50
Wc masculino	21,84
WC Feminino	21,84
Laboratório de análises físico-químicas	32,34
Laboratório de frutas e hortaliças	63,58
Sala de apoio	17,76
Sala da coordenadoria	26,41
Sala dos professores	14,40
Laboratório de informática 5	46,7
Biblioteca	95,23
TOTAL	738,83

Equipamentos na Biblioteca	Quantidades
Mesa redonda de reunião	4
Cadeira giratória	25
Mesa retangular	2
Revisteira	8
Microcomputador processador	4
Estante slit dupla	15
Armário multimídia dvd/vhs	5
Leitor de código de barra	1

Sala dos Professores	Quantidades
Condicionador de ar tipo split, 18000BTU/H	01

Cadeira giratória tipo diretor	06
Mesa para professor	02
Mesa para computador	01
Mesa escrivaninha	01
Cadeira fixa	01
Estabilizador de tensão de 1kva	01
Microcomputador Dell	01
Estabilizador de 2kva	01
Acess Point	01
Impressora laser monocromática	01
Armário Estante	02
Faqueiro com 91 peças	03
Termo hidrômetro digital	01

Laboratório de Informática	Quantidades
Computadores desktop	30
Mesas	15
Cadeira giratória	30
Armário Médio	2
Quadro Branco	1
Projetor Multimídia	2

Sala de apoio à coordenação	Quantidades
Balança analítica capacidade de 220g	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total 210g	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	11
Prateleira	03
Refratrômetro de mão com compensação automática	02
Phmetro de bancada	04
Agitador Magnético, capacidade 20L	05
Microscópio	04
Liquidificador industrial	01
Chuveiro e lava-olhos em aço inoxidável	03

Sala da coordenação	Quantidades
Gaveteiros	2
Cadeira	5
Microcomputador	1
Balcão	1
Cadeiras	4
Mesas	4
Impressora	1
Armário	2

Sala corredor/externo	Quantidades
Mesa retangular	01

Bebedouro	01
Rack 19 polegadas de parede	01
Switch 24 portas padrão 19"	01
Estabilizador	01
Lixeira seletiva	01
Kit com 5 coletores	01

14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade

As salas de aula possuem acessibilidade e os sanitários são adaptados para portadores de necessidades específicas. Além disso, o Câmpus conta com equipamentos para cadeirantes.

14.3 – Infraestrutura de laboratórios específicos à Área do Curso

Laboratório de Análise Sensorial	Quantidades
Adaptação em sala de aula conforme descrição no item 14.1	01
Laboratório de carne e derivados	Quantidades
Embutidora alimentícia (ensacadeira de linguiça).	02
Mesa manipulação / preparação alimentos	02
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	01
Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro.	01
Misturador de carne, capacidade de mistura de 50 kg	01
Cutter com capacidade de 2,5 litros	01
Balança semi-analítica. Precisão 0,1 g, capacidade 6200g	01
Freezer vertical, capacidade 173l, cor branca, 1 porta	01
Exaustor, diâmetro 50cm, rotação 1550rpm	01
Defumador, acabamento chapa inox 430, capacidade 6kg.	02
Moedor de carne	01
Jarra elétrica 1,5l	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Cadeira giratório tipo diretor	02
Cadeira fixa	01
Laboratório de leite e derivados	Quantidades
Tacho inox cozimento tipo bola. Capacidade 50 litros. Funcionamento a gás.	01
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	01

Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro	01
Banho-maria	01
Centrífuga para butirômetro, capacidade até 24 tubos	01
Exaustor, diâmetro 50cm	01
Liquidificador industrial	01
Balança industrial de bancada	01
Balança semi-analítica. Precisão 0,1 g	01
Freezer vertical, capacidade 173l	01
Mesa laboratório	01
Mesa manipulação / preparação alimentos	01
Termômetro, tipo digital, formato espeto	02
Refrigerador, capacidade 322 litros, frost free	01
Banho ultratermostático, capacidade de 11l	01
Estufa incubadora dba, 80 litros	01
Condicionador de ar do tipo split hi-wall	01
Prateleira	01
Laboratório de frutas e hortaliças	
	Quantidades
Termômetro, tipo digital, formato espeto,	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro	01
Forno mufla microprocessado	01
Liquidificador industrial	01
Moinho de laboratório multi uso para moagem de ração	02
Banho-maria	01
Agitador magnético	01
Despolpadeira de frutas horizontal	01
Fogão industrial, material ferro	01
Mesa manipulação / preparação alimentos	01
Phmetro de bancada	01
Refratômetro portátil	02
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem	01
Exaustor, diâmetro 50cm	01
Descascador de alho, batata e cebola:	01
Mesa de lavagem por aspersão	01
Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Cadeira giratória tipo diretor	01
Tanque para imersão de frutas	01
Tacho em aço inox	01
Mesa laboratório	01
Tacho inox cozimento tipo bola	01
Capela p/ exaustão de gases	05
Refratômetro abbe digital de bancada	01

Refrigerador, capacidade 322 litros, frost free	01
Condicionador de ar do tipo split hi-wall	01
Jarra elétrica com mín 1,5l	01
Cadeira fixa	01
Laboratório de microbiologia	
	Quantidades
Cadeira fixa	01
Autoclave	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	02
Contador de colônias com gabinete plástico	01
Phmetro de bancada	01
Banho-maria	01
Autoclave de câmara simples para esterilização de materiais	02
Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Fonte de eletroforese digital	01
Cuba eletroforese	01
Agitador magnético	01
Microscópio Binocular	01
Autoclave vertical, capacidade 75L	01
Prateleira	01
Câmara de fluxo laminar vertical	01
Cadeira giratória tipo diretor	01
Estufa cultura bacteriológica, capacidade 42L	02
Estufa bacteriológica, capacidade 100L	01
Estufa	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Incubadora de bancada (Shaker)	01
Espectrofotômetro uv-visível	01
Laboratório de análises físico-químicas	
	Quantidades
Capela para exaustão de gases	01
Agitador magnético, capacidade 20L	02
Centrifuga para tubos	01
Bloco digestor	01
Destilador de Kjeldahl	01
Cutter, capacidade 2,5L	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Banho-maria	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total de 210g	01
Estufa, capacidade 81L	01
Cadeira fixa	01
Centrifuga para butirômetro	01
Phmetro de bancada	01

Laboratório de cereais e panificação	Quantidades
Cadeira fixa	01
Cadeira giratória tipo diretor	05
Liquidificador industrial	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	01
Cilindro laminar	01
Amassadeira de alimentos	01
Destilador de água, capacidade 10L	01
Batedeira planetária, capacidade 5L	01
Banho-maria	01
Armário para pão	01
Mesa de manipulação/preparação de alimentos	01
Mesa laboratório	01
Forno turbo com controlador digital gás	01
Freezer vertical, capacidade 173L	02
Exaustor, diâmetro 50cm, rotação 1550rpm	01
Divisora de pães, capacidade 3,2kg	01
Fogão industrial, material ferro	01
Refrigerador, capacidade 322 litros, frost free	01
Modelador Mesa	01
Sala de apoio a coordenação	Quantidades
Balança analítica capacidade de 220g	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total 210g	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	11
Prateleira	03
Refratômetro de mão com compensação automática	02
Phmetro de bancada	04
Agitador Magnético, capacidade 20L	05
Microscópio	04
Liquidificador industrial	01
Chuveiro e lava-olhos em aço inoxidável	03
Sala da coordenação	Quantidades
Condicionador de ar tipo split, 18000BTU/H	01
Cadeira giratória tipo diretor	06
Mesa para professor	02
Mesa para computador	01
Mesa escrivaninha	01
Cadeira fixa	01
Estabilizador de tensão de 1kva	01
Microcomputador Dell	01

Estabilizador de 2kva	01
Acess Point	01
Impressora laser monocromática	01
Armário Estante	02
Faqueiro com 91 peças	03
Termo hidrômetro digital	01
Sala corredor/externo	Quantidades
Mesa retangular	01
Bebedouro	01
Rack 19 polegadas de parede	01
Switch 24 portas padrão 19"	01
Estabilizador	01
Lixeira seletiva	01
Kit com 5 coletores	01

ANEXOS