



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUL-RIO-GRANDENSE
CAMPUS PELOTAS “VISCONDE DA GRAÇA”



CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA - forma subsequente
Modalidade EAD

Pelotas, RS

2009

Curso Técnico em Agroindústria	
Título:	Técnico em Agroindústria
Carga Horária Total:	1.200 h
Estágio curricular obrigatório	Não previsto
Eixo Tecnológico	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Atos Legais	
Resolução do Conselho Superior (aprovação)	Processo 23110.000854/2009-91
Portaria do Reitor	Aprovado " <i>Ad Referendum</i> " COCEPE/ UFPel-16/04/2009
(início de funcionamento)	2009

1 DENOMINAÇÃO

CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

2 VIGÊNCIA

O curso TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA passa a vigor a partir de março 2009.

Ao final do período de dois anos, deverá ser concluída a avaliação do presente projeto, com vistas à ratificação e/ou à remodelação.

3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 Apresentação

O Campus Pelotas Visconde da Graça - CaVG - tem por objetivo ofertar à comunidade uma educação de qualidade, voltada às necessidades sociais, científicas e tecnológicas que emanam de uma sociedade em desenvolvimento. Com base nos avanços tecnológicos deste novo milênio, pretende participar da composição de um novo modelo dinâmico de geração, transferência e aplicação de conhecimentos. Através de diretrizes que, fundamentadas nos princípios da educação pública e gratuita, congregam ensino, pesquisa e extensão, busca capacitar profissionais, na Educação a distância - EAD, para: a) desenvolver a autonomia intelectual; b) integrar-se com flexibilidade às novas condições de trabalho e às exigências de aperfeiçoamentos posteriores; c) atuar junto à comunidade na busca coletiva de superação de problemas para a melhoria da sua qualidade de vida e preservação ambiental

Mobilizado pelo cumprimento de seu papel social, buscando novas perspectivas educacionais, e possibilitado pela edição do decreto nº 6.301/07, o CaVG, em 2008, inova e avança no movimento de democratização do ensino. Procura atuar efetivamente como agente de transformação das condições sociais excludentes, presentes em nossa realidade macrossocial. O CaVG passa a oferecer cursos técnicos, na modalidade de educação a distância, em áreas nas quais tradicionalmente a escola tem oferecido a educação profissional técnica, como se pode observar na argumentação a seguir:

A competitividade no mercado de trabalho e a necessidade de integração social exigem o acesso à educação e à educação continuada. Da mesma forma, a educação profissional é condição fundamental para integrar e reintegrar grande parte do contingente de indivíduos em sua realidade socioeconômica e, conseqüentemente, contribuir para a construção consciente do papel social de cada um (PPP EAD CAVG, 2008, p. 13).

Ligado ao compromisso assumido pelo Projeto Político-Pedagógico do Campus Pelotas “Visconde da Graça,” está o entendimento de que a preocupação fundamental que enfrenta o sistema educativo é a de aprimorar a qualidade da

educação pública, para que todos aprendam mais e melhor. Essa preocupação se expressa:

[...] muito bem na tríplice finalidade da educação em função da pessoa, da cidadania e do trabalho. Desenvolver o educando, prepará-lo para o exercício da cidadania e do trabalho significa a construção de um sujeito que domine conhecimentos, dotado de atitudes necessárias para fazer parte de um sistema político, para participar dos processos de produção da sobrevivência e para desenvolver-se pessoal e socialmente. (VEIGA, 2003, p. 268)

3. 2 Justificativa

A presença de instituições de Ensino Técnico e Tecnológico, em qualquer região, é elemento fundamental de desenvolvimento econômico e social, bem como de melhoria da qualidade de vida da população. Proporciona o aproveitamento das potencialidades locais qualificando-as e contribuindo para o desenvolvimento dessa região.

Os municípios que possuem a disponibilização de ensino técnico estão permanentemente desfrutando de um acentuado processo privilegiado de transformação socioeconômica e cultural. As construções de parcerias firmadas entre as instituições de ensino e as comunidades em que estão inseridas, fomentam a troca de informações e a interação científica, tecnológica e intelectual. E, desta forma, possibilitam a transferência de conhecimentos necessários ao desenvolvimento sustentável promovendo o respeito e o estímulo aos sistemas produtivos locais.

A elaboração desta proposta de ação procura evidenciar as possibilidades de desempenho do Campus Pelotas Visconde da Graça, na criação e desenvolvimento do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EAD. Assim, fundamenta-se, esta proposta, em indicadores sociais, econômicos e ambientais, nos diversos campos de ação humana, que evidenciam questões que emergem das necessidades reais de nossa sociedade; em informações sobre diversos focos de desempenho técnico, sobre infraestrutura, sobre recursos humanos, financeiros e de ensino. Envolve uma visão abrangente das atividades que devem ser desenvolvidas. Além disso, apresenta parâmetros básicos para que possam ser oferecidos, de forma adequada, estudos que permitam atender necessidades de renovação e de

novos conhecimentos científicos e técnicos, capazes de suprir as demandas de um mercado crescente, altamente exigente e mutante.

As novas exigências da sociedade e o progresso tecnológico que afetam os modelos de produção, gestão, distribuição e qualificação de mão-de-obra, impõem a necessidade de desenvolvimento de habilidades, postura proativa e conhecimento individual agregado como ferramentas indispensáveis aos novos profissionais do século XXI.

Os modelos de produção, gestão e qualificação do trabalhador são questões que devem ser contempladas no processo de ensino e aprendizagem. Desta forma a área de produção de alimentos registra grandes desafios técnicos e tecnológicos. Necessita preparar profissionais para tratar da conservação e transformação de alimentos, para utilizar tecnologias adequadas e limpas que permitam garantir a oferta de produtos de qualidade e, concomitantemente através de adequado gerenciamento e planejamento da produção, promover a sustentabilidade e conservação do meio ambiente.

A formação de um profissional crítico, criativo e empreendedor irá, certamente, possibilitar o crescimento regional estendendo ações de inclusão social e desenvolvimento aos municípios da região.

3.3 Objetivos do Curso de Agroindústria

3.3.1 OBJETIVO GERAL

Oferecer capacitação técnica, qualificação e requalificação para o desempenho das funções de Técnico em Agroindústria. Formar profissionais capazes de aliar o conhecimento da ciência, da técnica e da tecnologia aos processos de transformação e conservação de alimentos, difundindo, aprimorando e criando novas tecnologias de produtos e processos agroindustriais. Atuar junto ao sistema de produção e comercialização destes produtos.

3.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver conhecimentos relacionados com os diversos setores envolvidos com a atuação técnica no âmbito da Agroindústria: planejamento, instalação, operação, controle e gerenciamento de tecnologias focadas nos princípios de produção, conservação, sustentabilidade econômica, ambiental e social;
- Desenvolver habilidades, conhecimentos e atitudes relacionadas à ética, normas técnicas e segurança, necessários à produção agroindustrial;
- Promover conhecimentos e condições estratégicas e técnicas que possibilitem desenvolver a capacidade de iniciativa, a criatividade, a tomada de decisão e o empreendedorismo;
- Proporcionar atividades que desencadeiem o contato com ferramentas tecnológicas necessárias para atuar com base em "técnicas e tecnologias" focadas na produção e na busca de novas técnicas de produção, conservação e armazenamento agroindustrial.

4 POPULAÇÃO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Estão habilitados para ingressar no Curso Técnico em Agroindústria – EAD – os candidatos que tenham concluído o Ensino Médio ou equivalente. O processo seletivo para ingresso no curso será regulamentado em edital específico.

5 REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Anual
Regime de Matrícula	série
Turno de Oferta	(AULAS PRESENCIAIS) Preferencialmente noturno
Número de vagas	50 por polo, conforme tabela a seguir
Regime de Ingresso	Anual (conforme financiamento Rede E-Tec)

<i>Polo (RS)</i>	<i>Número de vagas</i>
Bagé	50
Cachoeira do Sul	50
Canguçu	50
Santa Vitória do Palmar	50
Santo Antônio da Patrulha	50
São Lourenço do Sul	50
TOTAL	300

6 DURAÇÃO

Duração do Curso	1 200 horas
Prazo máximo de Integralização	4 anos
Carga horária em disciplinas obrigatórias	1 200 h
Estágio Curricular obrigatório	Não previsto
Total do Curso	1 200h

7 TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do curso, o aluno receberá o diploma de Técnico em Agroindústria.

8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

8.1 Perfil profissional

O Técnico em Agroindústria operacionaliza o processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Auxilia e atua na elaboração, na aplicação e na avaliação de programas preventivos de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial.

Programa, implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos, além do uso correto de técnicas de gestão agroindustrial.

8.2 Campos de atuação

O Técnico em Agroindústria pode atuar, como profissional liberal, empreendedor ou funcionário em:

- Indústrias de alimentos de origem animal e/ou vegetal;
- Agroindústrias;
- Laboratórios de controle de qualidade de alimentos;
- Instituições de Pesquisa.

No campo de atuação deste profissional, destacam-se as seguintes atividades:

- operacionalização e processamento de alimentos de origem animal e vegetal;
- aquisição de equipamentos, matérias-primas e insumos para as atividades agroindustriais;
- processamento e controle de qualidade do processamento agroindustrial;
- auxílio a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos;
- planejamento, projeto e gestão das atividades agroindustriais;
- gestão ou administração de micro e pequenas empresas;
- consultoria técnica em atividades e prática agroindustriais.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do curso proposto desenvolve-se a partir das disciplinas que o compõem, quer no aspecto teórico, quer no desenvolvimento de atividades centradas nos desempenhos comportamentais e práticos. Fundamenta-se na proposta de maximização do processo de aprendizagem autônoma. E tem como base os recursos disponibilizados ao grupo, de forma que possam ser utilizados de acordo com as condições e necessidades individuais de tal modo que os participantes – professores, tutores e estudantes – possam:

- desenvolver um processo inicial de familiarização com o programa;
- desenvolver a habilidade individual de acesso ao processo;
- fornecer/receber instruções através de multimídia;
- desempenhar adequada e coerentemente os objetivos e procedimentos estabelecidos para o Curso.

A proposta de ação didático-pedagógica do ensino a distância, por suas características específicas, fundamenta-se nos princípios da abordagem construtivista da aprendizagem utilizando o processo interativo voltado ao aprender a aprender. E deve contar com ferramentas como:

- mecanismos de participação e de flexibilidade para o acesso aos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades;
- processo sistemático de desenvolvimento de conteúdos;
- modo específico de acesso ao material didático;
- sistema presencial de avaliação de conteúdos e parâmetros mínimos de desempenho;
- mecanismos tecnológicos, que promovam a autonomia, a reflexão e a crítica;
- atividades pedagógicas diferenciadas individuais e interativas destinadas ao saber pensar; a “aprender a aprender”, a “aprender a conviver”, a “aprender ser”, a “aprender a fazer”, a “aprender a conhecer e a produzir conhecimentos”;
- mecanismos tecnológicos para a realização de trabalhos individuais e em grupo;

- programação de debates *on-line*;
- mecanismos de acompanhamento através de tutores presenciais e a distância (via rede).

A oferta de atividades enriquecedoras da proposta (ex.: visitas técnicas, seminários, encontros temáticos) está vinculada às condições de participação do estudante e às realidades econômicas sociais encontradas nos polos de execução do Projeto.

Deste modo devem constar entre os elementos que compõem o planejamento da ação pedagógica do professor:

- detalhamento do conteúdo temático e as respectivas mídias a serem utilizadas;
- objetivos, justificativa e relevância dos conteúdos propostos;
- etapas ou fases de execução;
- tipo e qualidade dos resultados esperados;
- estratégias pedagógicas;
- possibilidades de interatividade;
- previsão de início e fim da proposta;
- detalhamento das etapas de avaliação dos conhecimentos;
- propostas de atividades práticas correlacionadas com o conteúdo;
- contextualização e problematização para o desenvolvimento de habilidades técnicas, para a tomada de decisões e para a participação coletiva;
- cronograma para apresentação de trabalhos e exposição de dúvidas;
- indicação de *links* relacionados com o conteúdo ou a matéria;
- orientação para o esclarecimento de dúvidas via plataforma ou e-mail;
- procedimentos para revisão de conteúdos.

Os métodos pedagógicos do Ensino a Distância, pelas características específicas desta modalidade de educação, devem basear-se nas premissas:

- prevalência do Projeto Pedagógico;
- adequação da proposta tecnológica à proposta pedagógica;
- maximização da participação *on-line*;

- acompanhamento, de modo interativo, do uso do material didático;
- desenvolvimento de um processo contínuo de interação entre teoria e prática;
- estímulo às práticas investigativas;
- destaque ao trabalho em grupo;
- maximização da relação aluno-informação, aluno-professor, aluno – aluno;
- construção de confiabilidade dos processo de avaliação.

9.1 Competências Profissionais

O Técnico em Agroindústria é o profissional apto e competente para:

- planejar a operacionalização e a gestão de micro e pequenas empresas de produção de alimentos de origem animal e vegetal;
- operar equipamentos usuais da produção agroindustrial de alimentos;
- implantar e gerenciar sistemas de industrialização de produtos alimentícios;
- realizar o controle de insumos e de produtos de origem animal e vegetal;
- aplicar e desenvolver tecnologias na área de produção agroindustrial;
- aplicar normas e técnicas de segurança ;
- desenvolver processos de controle de qualidade físico, químico e biológico;
- estruturar e executar processos de análise sensorial;
- atuar privilegiando a liderança, a iniciativa, a criatividade e a sociabilidade.

9.2 - Matriz Curricular

Vide MATRIZES.

É previsto o desenvolvimento com, no mínimo, 15 horas semanais de estudos e atividades.

9.2.1 AULAS PRÁTICAS

As aulas práticas, previstas em disciplinas da matriz curricular acima registrada, são desenvolvidas no polo e/ou no Campus CaVG, ou em instituições parceiras que possuam laboratório e/ou unidades de produção agroindustrial. Devem ter a presença obrigatória do estudante. Podem ser ministradas com a presença física do professor da disciplina e/ou por meios eletrônicos (Videoaula; webconferência ou outros), quando os estudantes são orientados e auxiliados por tutor presencial do Polo.

9.3 Estágio Curricular

O estágio curricular do Curso **NÃO** será obrigatório. O estágio voluntário poderá ser realizado a partir do início do curso conforme previsto no regulamento de estágio do IFSul.

9.4 Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografia

Vide PROGRAMAS.

9.5 Política de Formação Integral do Aluno

A prática curricular do curso deve ser implementada tendo como fundamento aspectos básicos da formação integral do ser humano e do (a) profissional. Constituindo o processo de aprendizagem voltado para os diversos cortes das ciências que compõem as disciplinas, devem ser incluídos, como parte dos procedimentos didático-pedagógicos:

- **a ética** - trabalhando liberdade/responsabilidade, valores, comprometimento do saber /fazer, as razões do justo/injusto;
- **o raciocínio lógico** - desenvolvido através de questões desafiadoras, de atividades que estimulem a exploração de possibilidades, de propostas que instiguem e experimentem hipóteses, pela busca de novos caminhos relacionados com problemas propostos;
- **a redação de documentos técnicos** - provocando a elaboração de relatórios, tipos diversos de registros específicos da atividade profissional, projetos, planos técnicos;
- **a atenção às normas técnicas e de segurança** - provocando processos de observação e solução de problemas;
- **a capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade** - propondo trabalhos com estratégias desafiadoras direcionadas a esses aspectos;
- **o estímulo à capacidade de trabalho de forma autônoma e empreendedora** - organizando visitas, aulas práticas;
- **a integração com o mundo de trabalho** - promovendo palestras, seminários, estimulando a participação em congressos e encontros na área profissional específica;
- **o desenvolvimento do espírito crítico** – promovendo ações, análises, avaliações e auto-avaliações;
- **a postura pró-ativa** – provocando e estimulando empreendimentos individuais e em grupo;

- **o estímulo a educação continuada** – desenvolvendo atividades que possam desencadear a observação da realidade, a busca de novos conceitos, a identificação do processo contínuo das mudanças sociais.

10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Atendendo ao que dispõe o artigo 11 da Resolução CNE/CEB 04/99, poderão ser aproveitados:

[...] os conhecimentos e as experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, adquiridos:

I - no ensino médio [cursados com aproveitamento];

II - em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;

III - em cursos de educação profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;

IV - no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;

V - e reconhecidos em processos formais de certificação profissional. (BRASIL, 1999).

Quando este aproveitamento tiver como objetivo a certificação, seguir-se-ão as diretrizes a serem apontadas pelo Sistema Nacional de Certificação, a serem ainda definidas.

Os conhecimentos adquiridos em cursos de Educação Profissional de Nível Básico, no trabalho ou por outros meios informais, serão avaliados mediante processo próprio dessa instituição.

Este processo de avaliação será composto por instrumentos de aferição teóricos/práticos, os quais serão elaborados por banca examinadora, especialmente constituída para este fim, de acordo com as especificidades do conhecimento a ser aferido.

A banca de que fala o parágrafo anterior deverá ser composta por docentes habilitados e/ou especialistas da área pretendida e profissionais indicados pela Diretoria de Ensino.

Na construção destes instrumentos, a banca deverá ter o cuidado de aferir os conhecimentos com a mesma profundidade com que é aferido o conhecimento do aluno que frequenta regularmente os cursos técnicos deste CaVG.

Sempre que for possível, a avaliação deverá contemplar igualmente os aspectos teóricos e práticos.

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 aluno.

No processo deverão constar 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.

É indispensável que se registre todo o processo de avaliação e que, só após sua aprovação, o aluno seja inserido no semestre pretendido.

Para orientação sobre o tema, tomaremos como referenciais legais:

- * a Lei 9394/96, de 20.12.1996, que estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional;
- * o Decreto 5154, de 23.07.2004, que regulamenta o § 2º do artigo 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9394/96;
- * o Parecer 16/99 da CEB/CNE, de 05.10.1999, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- * a Resolução nº04/99, da CEB/CNE, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, assim como outros referenciais que vierem a ser produzidos.

11 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS

A avaliação, numa perspectiva libertadora, é um processo. Tem a finalidade de promover o desenvolvimento e favorecer a aprendizagem. Abordando a função formativa do processo de avaliação, vamos identificá-la como um exercício crítico de reflexão e de pesquisa em sala de aula, que tem por finalidade a análise e a compreensão das estratégias de aprendizagem dos educandos, na busca de tomada de decisões pedagógicas favoráveis à continuidade do processo educativo.

A avaliação é dinâmica e continuada, não deve limitar-se à etapa final de uma determinada prática. Deve, sim, pautar-se por observar, desenvolver e valorizar todas as etapas de crescimento, de progresso do educando na busca de uma participação consciente, crítica e ativa do mesmo.

A intenção da avaliação é de intervir no processo de ensino-aprendizagem, com o fim de localizar necessidades dos educandos e comprometer-se com a sua superação, visando ao diagnóstico e à construção em uma perspectiva democrática.

A avaliação do desempenho deve ser feita de maneira formal, com a utilização de diversos instrumentos de avaliação. Deve decorrer da análise de trabalhos, do desenvolvimento de projetos, da participação nos fóruns de discussão, de realização de provas, bem como por outras atividades propostas de acordo com a especificidade de cada disciplina.

A sistematização do processo avaliativo consta na Organização Didática – IFSul no ANEXO IX referente ao *Campus Pelotas Visconde da Graça*.

12 RECURSOS HUMANOS

12.1 Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica

Os recursos humanos que atuam nos Cursos Técnicos na Modalidade EAD, estão assim constituídos:

- Professores Pesquisadores/Conteudistas

São aqueles docentes capacitados na área de atuação do curso e designados para as atividades típicas de ensino, de desenvolvimento de projetos e de pesquisa relacionados aos cursos. Seguem a Resolução CD/FNDE Nº18 de 16 de Junho de 2010.

- Tutores

São os profissionais que atuam como apoio e suporte às atividades a serem desenvolvidas para a execução dos projetos pedagógicos de acordo com as especificidades da área e dos cursos. Seguem a Resolução CD/FNDE Nº18 de 16 de Junho de 2010.

- Coordenadores de Polo

São professores da rede pública responsáveis pela coordenação do polo de apoio presencial. Seguem a Resolução CD/FNDE Nº 18 de 16 de Junho de 2010.

- Coordenador de Curso

Professor vinculado ao IFSul que atua nas atividades de coordenação do curso. Segue as normas SETEC- REDE e-Tec e a Resolução CD/FNDE Nº 18 de 16 de Junho de 2010.

- Supervisão Pedagógica e Apoio Linguístico

Professor vinculado ao IFSul que atua nas atividades de supervisão pedagógica e professores de Língua Portuguesa. De acordo com as normas Cavg/IFSul, SETEC- E-Tec e a Resolução CD/FNDE Nº18 de 16 de Junho de 2010.

12.2 Relação dos Professores Pesquisadores/Conteúdistas

Marcelo Zaffalon Peter

Graduação: Engenheiro Agrônomo - UFPel

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Ana Paula Wally

Graduação: Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel
 Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
 Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Fernando Augusto Treptow Brod

Graduação: Tecnologia em Processamento de Dados - UCPel
 Aperfeiçoamento em Formação Pedagógica de Docentes - UCPel
 Especialização em Planejamento e Administração em Informática - UCPel
 Mestrado em Educação em Ciências- UCPel

Elisa Bald Siqueira

Graduação: Bacharel em Química de Alimentos - UFPel e Tecnologia em Controle Ambiental - UFPel
 Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Valdecir Ferri

Graduação: Engenheiro Agrônomo - UFPel
 Especialista em Gestão de Ambiental - UFSM
 Mestre em Agronomia - Fruticultura - UFPel
 Doutor em Ciências Agrárias - UFPel
 Pós-Doutor pelo Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

Thilara Lopes Schwanke Xavier

Graduação: Bacharelado em Administração - UFPel
 Especialização em Gestão Integrada do Capital Intelectual – FATEC

Amauri Costa da Costa

Graduação: Engenheiro Agrônomo - UFPel
 Especialização em Metodologia do Ensino - UCPel
 Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
 Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Ricardo Peraça Toralles

Graduação: Engenharia Química - FURG
 Mestrado em Engenharia de Alimentos - FURG
 Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Maria de Fátima Magalhães Jorge

Graduação: Direito - UFPel
 Graduação: Enfermagem - UFPel
 Especialização em Desenvolvimento Social - UFPel

Cristiane Silveira dos Santos

Graduação: Letras - Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas - UFPel
 Especialização em Literatura Brasileira Contemporânea - UFPel
 Mestrado em Educação - UFPel

Vanessa Ribeiro Pestana Bauer

Graduação: Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel
Especialização em Especialização em Ciência dos Alimentos - UFPel
Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Andressa Caroline Jacques

Graduação: Engenharia de Alimentos - UFPel
Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Claudio Rafael Kuhn

Graduação: Engenharia de Alimentos - FURG
Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Cristiane Brauer Zaicovski

Graduação: Bacharel em Química de Alimentos - UFPel
Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel
Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

Fabiane Pereira Gentilini

Graduação: Medicina Veterinária - UFPel
Mestrado em Agronomia - Zootecnia - UFPel
Doutora em Ciências Veterinárias - UFRGS

12.3 Pessoal Técnico-Administrativo**Marisa Ferreira Karow**

Graduação: História
Especialização em Especialização em Ciência dos Alimentos - UFPel

José Firmino Machado Dos Santos

Técnico: Alimentos

13 INFRA-ESTRUTURA

13.1 Instalações e equipamentos oferecidos aos professores no NETTAD/CAMPUS CAVG

Identificação
Sala de Tutoria a Distância localizada no prédio da administração central
Laboratório de Informática na Sede - CaVG - com 30 computadores
Sala da Coordenadoria Geral com computador
Secretaria - EAD/ E-Tec com computador
Sala de Coordenação de Cursos com computador
Sala de Supervisão Pedagógica e Apoio Linguístico com computador

13.2 Instalações e equipamentos disponibilizados para aulas práticas

I. Máquinas e Equipamentos da Linha de Produção

Processamento de Leite

Máquinas e Equipamentos	Quantidade
Mesa pequena de aço inoxidável	01
Tacho aberto com mexedor	01
Pia de aço inoxidável	01
Exaustor de parede	01

Processamento de Frutas e Hortaliças.

Máquinas e Equipamentos	Quantidade
Tacho aberto com camisa de vapor e mexedor	03
Tacho aberto com camisa de vapor e mexedor para experimentos	01
Tacho aberto com camisa de vapor sem mexedor	01
Tacho a vácuo pequeno com mexedor	01
Tacho inoxidável com camisa de vapor com agitador, para preparação de calda cap. 500 litros	01
Exaustor de parede	03

Talha elétrica Bambozzi cap. 500 kg	01
Depósito inoxidável , para armazenagem de caldas e salmouras cap. 1.100 litros	01
Balança mecânica Filizola cap. 300 kg	01
Tanque para banho-maria com 3 divisões	01
Despolpadeira com 4 telas intercambiáveis	01
Mesas para trabalhos com frutas e hortaliças com tampo em inox	02
Mesas para trabalhos com frutas e hortaliças com rodas e tampo em inox	01

Autoclave vertical	01
Quadro de comando da autoclave	01
Quadro de comando dos equipamentos da fábrica	02
Compressor de ar para autoclave	01
Concentrador de sucos com recuperação de aroma, com 5 bombas	01
Motobomba acoplada à rede hidráulica	01
Pasteurizador de polpas, com reservatório de água quente, tanque externo para resfriamento tanque de abastecimento de polpa e 2 bombas	01
Homogeneizador de sucos	01
Centrífuga para sucos	01
Aquecedor de placas	01
Túnel de exaustão de embalagens	01
Recravadeira semiautomática para latas	01
Debulhadora para espigas de milho	01
Descascadora de abacaxis	01
Prensa para extração de sucos com rosca sem fim	01
Elevador de metades de pêssegos	01
Classificadora de metades de pêssegos	01
Depósito inoxidável elevado para distribuição de caldas e salmouras cap. 500 litros(01)	01
Tanque de captação de caldas e salmouras no enchimento de embalagens com formação de espaço livre	01
Enchedeira de latas, para metades de pêssegos	01
Mesa de envase e trabalhos com frutas com tampo em inoxidável	01
Mesa com esteira de borracha branca, para seleção e trabalhos com frutas e hortaliças	01
Despolpadeira para sucos e polpas	01

Pia inoxidável	01
Cuba inoxidável, com lava mãos	01
Tanque de neutralização para pêssegos, em inoxidável, com elevador	01
Lavador com fundo rotativo, para pêssegos	01
Exaustor de parede para o pelador de pêssegos.	01

Áreas de uso comum para pré e pós-processamento:

Máquinas e Equipamentos	Quantidade
Classificador de Frutas (pêssegos) por diâmetro	01
Descaroçadeira automática de pêssegos	01
Peneira vibratória para separação de metades e caroços de pêssegos	01
Cuba inoxidável, com lava-mãos	01
Lavador contínuo horizontal, para frutas	01
Elevador de metades da descaroçadora ao virador de metades	01
Virador de metades de pêssegos, acoplado ao pelador de cascata	01
Pelador de cascata, para pêssegos, com tanque para depósito da solução de soda	01
Finischer (Cozimento de polpa de frutas)	01
Estufa de desidratação de frutas e hortaliças	02
Balança de prato pendente	01
Seladora de potes de plástico	01
Freezer horizontal 500 litros	01
Envasadora de leite	01
Seladora de sacos de plástico	01
Autoclave para laboratório 80 litros	01
Rotuladora de latas	01
Carro de transporte com cuba em inox cap. 180 litros	06
Triturador de vegetais	01
Máquina envasadora de sucos, com 2 bicos	01
Máquina de fatiar abacaxis	01
Recravadeira manual	01
Tacho em aço inoxidável sem mexedora	01
Motobomba móvel para polpas	01
Máquina descascadora de batatas	01
Prensa manual para queijos	01
Máquina de moer pimenta	01
Fechadora de garrafas	01
Pasteurizador de placas para leite	01

Bombas em aço inox para leite	02
Carros c/ 2 rodas para transporte	02
Carro c/ 2 pneus de zorra para transporte	02
Carros c/ 4 pneus para transporte – zorra	02
Cestos de esterilização redondos	04
Carros quadrados com 3 rodas para transporte de cestos de banho-maria	05
Cestos de banho-maria quadrados	11
Pelador de frutas por imersão com acionamento manual	01

Panificação

Máquinas e Equipamentos	Quantidade
Cilindro para massas	01
Divisora para massas	01
Masseira com batedor	01
Batedeira para bolos grande	01
Batedeira para bolos pequena	01
Extrusora de massas c/ acessórios	01
Enroladora de pães	01
Mesas c/ cobertura em inox	02
Mesa tipo bancada c/ cobertura em inox e gavetas	01
Forno elétrico c/ 2 câmaras	01
Armários para fermentação c/ 20 esteiras cada	04
Fogão a gás 4 bocas	02
Mesas pequenas c/ cobertura em inox	03
Freezer horizontal 500 litros	01
Balança eletrônica Quintais	01
Fatiadora de pães	01

Processamento de Carnes:

Máquinas e Equipamentos	Quantidade
Embutideira cap. 05 kg	01
Moedor de carne acoplado com <i>cutter</i>	01
Moedor de carne manual	01
Serra para carne	01
Misturador de massa para embutidos	01
Freezer horizontal 500 litros	01
Serra manual para carnes	01
Amaciador de bifés	01
Cuba inoxidável para lava-mãos	01

Área Física do C. T. Agroindústria

Identificação	Área
Recepção	75 m ²
Área de processamento sujo	115 m ²
Área de processamento limpo	346 m ²
Depósitos	483 m ²
Refeitório, Vestiário e Banheiros	224 m ²
Laboratório	100 m ²
Câmaras frias de congelamento	47 m ³
Câmara fria de resfriamento	46 m ³
Gerador	67 m ²
Caldeiras	103 m ²
Panificação	101 m ²
Salas de aula	260 m ²