



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-  
GRANDENSE  
CÂMPUS 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 .....	8
7 – TÍTULO.....	8
8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO .....	8
8.1 - Perfil profissional .....	8
8.1.1 - Competências profissionais .....	9
8.2 - Campo de atuação .....	10
9 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	10
9.1 - Princípios metodológicos .....	10
9.2 - Prática profissional .....	11
9.2.1 - Estágio profissional supervisionado .....	12
9.2.2 - Estágio não obrigatório .....	12
9.3 - Atividades Complementares .....	13
9.4 - Trabalho de Conclusão de Curso .....	13
9.5 - Matriz curricular .....	14
9.6 Matriz de disciplinas eletivas.....	15
9.7 - Matriz de disciplinas optativas .....	16
9.8 - Matriz de pré-requisitos .....	16
9.9 – Matriz de disciplinas equivalentes.....	17
9.10 – Matriz de componentes curriculares a distância.....	17
9.11 - Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografia.....	17
9.12 - Flexibilidade curricular .....	17
9.13 - Política de formação integral do estudante .....	18
9.14 - Políticas de apoio ao estudante .....	19
9.15 - Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão .....	19
10 - CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES .....	20
11 – PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO .....	21
11.1 - Avaliação da aprendizagem dos estudantes.....	21
11.2 - Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico de Curso.....	22
12 – FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO.....	23
13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....	24
13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica .....	24
13.2 - Pessoal técnico-administrativo vinculado ao curso .....	27
14 – INFRAESTRUTURA .....	28
14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes.....	28
14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade .....	29
14.3 – Infraestrutura de laboratórios específicos à Área do Curso.....	29
ANEXOS .....	33
ANEXO I.....	34
ANEXO II.....	40

## **1 - DENOMINAÇÃO**

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

## **2 - VIGÊNCIA**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos passou 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.

Tendo em vista as demandas de aperfeiçoamento identificadas pela referida instância ao longo de sua primeira vigência, o projeto passou por reavaliação, culminando em alterações que passarão a vigor a partir de 2022/01.

## **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 propôs-se a verticalizar o Curso Técnico em Agroindústria, ofertando o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com 2869,78 horas, com duração de 3,5 anos, no período noturno, oferecendo vagas anualmente. Essa verticalização visou a contribuir na qualificação de profissionais para os serviços prestados à sociedade, formando Tecnólogos em Alimentos, os quais serão capazes de, por meio 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)<sup>1</sup>, 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 km<sup>2</sup>. Já o Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense está situado

---

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

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

na cidade de Bagé, a qual possui 122.356 habitantes, e um PIB (2014) de R\$ 2.230.936,34 (mil).

Conforme dados da EMATER/RS<sup>2</sup> 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 por meio 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 (3,5 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 à industrialização de alimentos, controle de

qualidade, desenvolvimento de novos produtos, comercialização, armazenamento/embalagens, entre outras atividades inerentes à formação do Tecnólogo em Alimentos. Além disso, de acordo com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), na sociedade contemporânea, apesar do modelo de produção exigir que se pense numa educação voltada ao desenvolvimento das habilidades e ao atendimento das exigências do mercado, esse modelo não pode impedir o Instituto Federal Sul-rio-grandense de empreender esforço coletivo para vencer as barreiras que inviabilizam a construção de uma escola público-educadora, de fato, para o exercício pleno da cidadania, instrumento real de transformação social. Sabe-se que não cabe apenas à educação toda a tarefa da transformação da sociedade. Entretanto, ela torna-se um fator importante, que pode ajudar na reinvenção de uma nova relação social, na qual discursos diferentes não impedem o diálogo.

O Instituto Federal Sul-rio-grandense, ao assumir como sua função social a formação do ser humano crítico, valoriza a ética, a dignidade, as diferenças individuais e socioculturais, mediante educação humano-científico-tecnológica.

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, por intermédio 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 por meio 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.

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

O regime de matrícula se dá por componente curricular, exceto na matrícula inicial (primeiro semestre letivo do curso) a qual será em um conjunto único de componentes curriculares.

A partir da conclusão do primeiro período letivo, a matrícula será por componente curricular, desde que não haja conflitos de horários e de pré-requisitos, respeitando-se, também, a carga horária semanal mínima e máxima.

## 6 – DURAÇÃO

Duração do Curso	7 semestres
Prazo máximo de integralização	14 semestres
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2346,46 h
Carga horária em disciplinas eletivas	73,32 h
Estágio Profissional Supervisionado	-
Atividades Complementares	240 h
Trabalho de Conclusão de Curso	210 h
<b>Carga horária total mínima do Curso</b>	<b>2419,78 h</b>
<b>Carga horária total do Curso</b>	<b>2869,78 h</b>
Optativas	36,66 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, sociológico, cultural e econômico 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, órgãos 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 propositivas 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;
- Entrepósitos 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, por meio 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 não obrigatório 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: 2022/1
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS						
MATRIZ CURRICULAR Nº						CÂMPUS: BAGÉ
	CÓDIGO	DISCIPLINAS	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO SEMESTRAL	
I SEMESTRE		Matemática Básica	2	40	36,66	
		Leitura e Produção Textual	2	40	36,66	
		Informática	2	40	36,66	
		Microbiologia Geral	2	40	36,66	
		Química Geral e Inorgânica	4	80	73,33	
		Introdução à Tecnologia de Alimentos	2	40	36,66	
		Metodologia Científica	2	40	36,66	
		Química Orgânica	4	80	73,33	
		<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,62</b>	
II SEMESTRE		Microbiologia de Alimentos	4	80	73,33	
		Higiene e Sanitização	2	40	36,66	
		Química de Alimentos	4	80	73,33	
		Estatística Aplicada	2	40	36,66	
		Bioquímica de Alimentos	4	80	73,33	
		Química Analítica	2	40	36,66	
		Inglês Instrumental	2	40	36,66	
		<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,63</b>	
III SEMESTRE		Análise de Alimentos	4	80	73,33	
		Análise Sensorial	4	80	73,33	
		Operações Unitárias	4	80	73,33	
		Tecnologia de Leites e Derivados	6	120	110	
		Economia	2	40	36,66	
		<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,65</b>	
IV SEMESTRE		Conservação de Alimentos	2	40	36,66	
		Tecnologia de Cereais e Panificação	4	80	73,33	
		Tecnologia de Carnes	4	80	73,33	
		Administração	2	40	36,66	
		Controle de Qualidade	2	40	36,66	
		Ética e Relações Humanas	2	40	36,66	
		Desenho Técnico	4	80	73,33	
		<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,63</b>	
V SEMESTRE		Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	80	73,33	
		Tecnologia de Óleos e Gorduras	2	40	36,66	
		Embalagens e Rotulagem de Alimentos	2	40	36,66	
		Projetos de Instalações Agroindustriais	4	80	73,33	
		Tecnologia de Ovos e Mel	2	40	36,66	

		Eletiva I	2	40	36,66	
		Marketing e Comercialização	2	40	36,66	
		Segurança do Trabalho	2	40	36,66	
		<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,62</b>	
	VI	SEMESTRE	Tecnologia de Bebidas	4	80	73,33
			Eletiva II	2	40	36,66
			Desenvolvimento de Novos Produtos I	6	120	110
			Gestão de Projetos Agroindustriais	4	80	73,33
			Empreendedorismo	2	40	36,66
			Gestão Ambiental	2	40	36,66
			<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>366,64</b>
	VII	SEMESTRE				
			Desenvolvimento de Novos Produtos II	8	160	146,66
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso			4	80	73,33	
		<b>Subtotal</b>	<b>12</b>	<b>240</b>	<b>219,99</b>	
<b>SUBTOTAL GERAL</b>					<b>2.419,78</b>	
CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS – A					<b>2.346,46</b>	
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS ELETIVAS (quando previstas) – B					<b>73,32</b>	
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (quando previsto) – C					<b>210</b>	
ATIVIDADES COMPLEMENTARES (quando previstas) – D					<b>240</b>	
ESTÁGIO CURRICULAR (quando previsto) – E					-	
CARGA HORÁRIA TOTAL (A+B+C+D+E)					<b>2.869,78</b>	
CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS (quando previstas) - F					<b>36,66</b>	

**HORA AULA = 55 minutos**

**DESENVOLVIMENTO DE CADA SEMESTRE EM 20 SEMANAS**

### 9.6 Matriz de disciplinas eletivas

O acadêmico deverá matricular-se em ao menos um dos componentes curriculares eletivos ofertados no quinto e no sexto semestre do curso. Os componentes curriculares a serem ofertados para escolha dos estudantes será determinado pelo NDE do curso, dependendo da disponibilidade de carga horária dos professores da área e das necessidades dos acadêmicos. Os acadêmicos que estão no semestre anterior ao da disciplina eletiva, devem preencher um formulário elegendo, por maioria de votos, a disciplina de interesse a ser cursada.

MATRIZ DE DISCIPLINAS ELETIVAS				
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos			CÂMPUS BAGÉ	
CÓDIGO	DISCIPLINA	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO SEMESTRAL
	Alimentos Funcionais	2	40	36,66
	Biotecnologia aplicada a alimentos	2	40	36,66
	Direito do consumidor	2	40	36,66
	Automação aplicada	2	40	36,66

### 9.7 - Matriz de disciplinas optativas

É facultado ao acadêmico matricular-se no componente curricular optativo de Libras – Linguagem Brasileira de Sinais.

MATRIZ DE DISCIPLINAS OPTATIVAS (quando previstas)				
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos			CÂMPUS NOME	
CÓDIGO	DISCIPLINA	HORA AULA SEMANAL	HORA AULA SEMESTRAL	HORA RELÓGIO SEMESTRAL
	Libras	2	40	36,66

### 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		CÂMPUS 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 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 por intermédio de diversos núcleos: Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), Núcleo de Gênero e Diversidade (NUGED) e Núcleo de Gestão Ambiental Integrada (NUGAI).

O IFSul por meio 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 por meio 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 às 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 por meio 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 regrado 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 IF Sul, Resolução CONSUP 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 IFSul, 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, atualização e acompanhamento do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso;
- Colegiado/Coordenadoria de Curso: responsável pelo planejamento, avaliação e deliberação das ações didático-pedagógicas de ensino, pesquisa e extensão 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 e o NDE; propor, junto ao colegiado, medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão; atender à demanda existente, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes e discentes, com tutores e equipe multidisciplinar (quando for o caso) e a representatividade nos colegiados superiores; elaborar e compartilhar um plano das ações referentes às suas atividades; definir indicadores de desempenho relacionados à coordenação de forma que estejam disponíveis e públicos; administrar a potencialidade do corpo docente do curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

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 Câmpus 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: atuar no acompanhamento, na consolidação e na atualização 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; realizar estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as novas demandas do mundo do trabalho.

## **13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

### **13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica**

<b>Nome</b>	<b>Disciplinas que leciona</b>	<b>Titulação/Universidade</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Profª. Alissandra Hampel	Supervisão Pedagógica	Graduação em Pedagogia pela Universidade da Região da Campanha. Doutorado em Educação pela	DE



		Universidade Federal do Rio Grande do Sul	
Profª. Adriana Machado La-Rocca	Inglês Instrumental	Graduação em Letras – Português e Inglês pela Universidade da Região da Campanha Mestrado Profissional em Ensino de Línguas pela Universidade Federal do Pampa	Substituta (40h)
Prof. Anderson dos Santos Ritta	Informática	Graduação em Informática pela Universidade da Região da Campanha. Mestrado em Ensino pela Universidade Federal do Pampa	DE
Profª. Bruna de Souza Goldani	Química Geral e Inorgânica; Química Orgânica	Graduação em Química Industrial pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Ciências pela Universidade Federal de Pelotas	DE
Profª. Carolina Mendonça Fernandes de Barros	Metodologia Científica; Desenho Técnico	Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Católica de Pelotas Doutorado em Educação pela Universidade Federal de Pelotas	DE
Prof. Gabriel Rodrigues Bruno	Projetos de Instalações Agroindustriais; Gestão de Projetos Agroindustriais; Gestão Ambiental	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Mestrado em Educação Profissional Tecnológica pela Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Instituto Federal do Espírito Santo	DE
Profª. Josiane Redmer Hinz	Leitura e Produção Textual	Licenciatura em Letras pela Universidade Católica de Pelotas Doutorado em Letras pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul	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 I e II; Orientação de	Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas	DE

	Trabalho de Conclusão de Curso		
Prof. Marcelo Dourado Moncks	Química Analítica	Graduação em Ciências – Habilitação em Química pela Universidade Federal do Rio Grande Doutorado em Ciências e Engenharia de Materiais pela Universidade Federal de Pelotas	Substituto (40h)
Prof. Max Lindoberto Castro Gonçalves	Estatística Aplicada	Licenciatura em Ciências: Matemática pela Universidade Luterana do Brasil Mestrado em Matemática pela Universidade Federal de Rio Grande	DE
Prof. Roger Junges da Costa	Introdução a Tecnologia de Alimentos; Operações Unitárias; Tecnologia de Carnes; Controle de Qualidade; Tecnologia de Ovos e Mel; Segurança do Trabalho; Desenvolvimento de Novos Produtos I e II; Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas	DE
Profª. Sarah Lemos Cogo	Higiene e Sanitização; Análise sensorial; Conservação de Alimentos; Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Bebidas; Desenvolvimento de Novos Produtos I e II; Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria	DE
Profª. Stela Maris Meister Meira	Microbiologia Geral; Microbiologia de Alimentos; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de Leites e Derivados; Embalagem e Rotulagem de	Graduação em Química Industrial de Alimentos pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE

	Alimentos; Desenvolvimento de Novos Produtos I e II; Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso		
Profª. Suélen dos Santos Garcia	Economia; Administração; Marketing e Comercialização; Empreendedorismo; Gestão de Projetos Agroindustriais	Graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Católica de Pelotas Mestrado em Política Social pela Universidade Católica de Pelotas	DE
Prof. Thiago Troina Melendez	Matemática Básica	Licenciatura em Matemática pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Doutorado em Educação em Ciência pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE
Profº Tiaraju Molina Andreazza	Ética e Relações Humanas	Licenciatura em Filosofia pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Filosofia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos	DE

### 13.2 - Pessoal técnico-administrativo vinculado ao curso

Nome	Titulação/Universidade
Marcia Adriana Gomes da Silveira	Tecnóloga em Agroindústria pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense  Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas

## 14 – INFRAESTRUTURA

### 14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

Identificação	Área - m <sup>2</sup>
Salas de aula (8 salas com 46,71 m <sup>2</sup> )	373,68
Laboratório de leite e derivados	30,03
Laboratório de carne e derivados	30,03
Laboratório de cereais e panificação	51,60
Laboratório de microbiologia	43,25
WC masculino	21,84
WC feminino	21,84
Laboratório de bromatologia	32,34
Laboratório de frutas e hortaliças / análise sensorial	64,08
Sala de coordenação	25,20
Sala da supervisão pedagógica	25,20
Sala de almoxarifado	15,60
Sala dos professores do curso	16,28
Sala dos professores da formação geral	57,12
Laboratório de informática	46,71
Biblioteca	95,23
<b>TOTAL</b>	<b>981,35</b>

#### Biblioteca do Câmpus

A biblioteca do Câmpus possui acervo específico para atender às referências bibliográficas elencadas nos programas das disciplinas, além de assinatura de acesso virtual.

Todos os livros são tombados no acervo institucional e disponibilizados para consulta do estudante, o qual pode solicitar o empréstimo de obras e renová-lo.

#### Sala dos professores do curso

Sala climatizada contendo mesas de trabalho, com acesso à internet, impressora e armário.

#### Salas dos professores da formação geral

Sala climatizada contendo mesas de trabalho comunitárias, com acesso à internet, impressora e armários, além de um computador de uso compartilhado fornecido pela instituição.

### Salas de aula

Salas equipadas com quadro branco, televisão e ar condicionado.

### 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

<b>Laboratório de carne e derivados</b>	<b>Quantidades</b>
Embutidora de linguiça	02
Mesa manipulação / preparação alimentos	02
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora para vedar embalagens	01
Estufa, material chapa de aço, 3 prateleiras, isolamento lã de vidro.	01
Misturador de carne, capacidade de mistura de 50 kg	01
Cutter com capacidade de 2,5L	01
Balança semi-analítica. Precisão 0,1 g, capacidade 6200g	01
Freezer vertical, capacidade 173L, cor branca, 1 porta	01
Câmara climática	01
Defumador, acabamento chapa inox 430, capacidade 6kg.	02
Moedor de carne	01
Jarra elétrica 1,5L	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Materiais de uso geral: facas, espátulas, baldes, béqueres, formas, tábua de carne etc.	-
<b>Laboratório de leite e derivados</b>	<b>Quantidades</b>
Tacho inox. Capacidade 50L. Funcionamento a gás.	01
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora para vedar embalagens	01
Estufa, material chapa de aço, 3 prateleiras, isolamento lã de vidro	01
Banho-maria	01
Centrífuga para butirômetro, capacidade até 24 tubos	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 322L, frost free	01
Banho ultratermostático, capacidade de 11L	01
Estufa incubadora dbo, 80L	01
Condicionador de ar do tipo Split	01
Prateleira	01
Prensa para queijos	01
Materiais de uso geral: talheres, espátulas, baldes, béqueres, formas, jarras etc.	-
<b>Laboratório de frutas e hortaliças / análise sensorial</b>	
<b>Quantidades</b>	
Termômetro, tipo digital, formato espeto,	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Estufa, material chapa de aço, 3 prateleiras, isolamento lã de vidro	01
Forno mufla microprocessado	01
Liquidificador industrial	01
Moinho de laboratório multi uso para moagem de grãos	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	03
Descascador de alho, batata e cebola:	01
Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Tacho em aço inox	01
Refratômetro abbe digital de bancada	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Freezer vertical, capacidade 173L	01
Condicionador de ar do tipo Split	01
Jarra elétrica com mín 1,5L	01
Cutter com capacidade de 2,5L	01
Cabines individuais para análise sensorial	04
Materiais de uso geral: talheres, espátulas, baldes, béqueres, formas, jarras etc.	-
<b>Laboratório de microbiologia</b>	
<b>Quantidades</b>	
Autoclave vertical	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	01
Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Fonte de eletroforese digital	01
Cuba eletroforese	01
Agitador magnético	01
Microscópio Binocular	01
Câmara de fluxo laminar vertical	01
Estufa bacteriológica	03
Estufa, material chapa de aço, 3 prateleiras, isolamento lã de vidro	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Incubadora de bancada (Shaker)	02
Espectrofotômetro UV-visível	01
Materiais de uso geral: espátulas, béqueres, erlenmeyers, tenaz, pipetas, placas de petri, vidrarias em geral etc.	-
<b>Laboratório de bromatologia</b>	
	<b>Quantidades</b>
Capela para exaustão de gases	02
Agitador magnético	02
Centrífuga para tubos	01
Bloco digestor	01
Destilador de Kjeldahl	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Banho-maria	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total de 210g	01
Estufa, material chapa de aço, 3 prateleiras, isolamento lã de vidro	01
Phmetro de bancada	01
Determinador de gordura, Soxhlet	01
Forno mufla	01
Espectrofotômetro UV-visível	01
Destilador de água, capacidade 10L	01
Materiais de uso geral: espátulas, béqueres, erlenmeyers, tenaz, pipetas, provetas, vidrarias em geral etc.	-
<b>Laboratório de cereais e panificação</b>	
	<b>Quantidades</b>
Liquidificador industrial	01
Seladora para vedar embalagens	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	02
Forno turbo com controlador digital gás	01
Divisora de pães, capacidade 3,2kg	01
Fogão industrial, material ferro	01
Modelador Mesa	01
Materiais de uso geral: talheres, espátulas, baldes, béqueres, formas, jarras etc.	-
<b>Laboratório de informática</b>	
	<b>Quantidades</b>
Microcomputadores desktop, com conexão de rede	16
Cadeiras	30
Quadro branco	01

**Observação:** Além dos equipamentos e materiais citados acima, todos os laboratórios possuem insumos/reagentes de acordo com sua área tecnológica.



**ANEXOS**

## **ANEXO I**

### **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE Câmpus Bagé**

#### **Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

### **REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Dispõe sobre o regramento operacional das atividades complementares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Sul-rio-grandense do Câmpus Bagé.

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente regulamento tem por finalidade normatizar a inserção e validação das atividades complementares como componentes curriculares integrantes do itinerário formativo dos alunos do Curso de Superior de Tecnologia em Alimentos, em conformidade com o disposto na Organização Didática do IFSul.

Art. 2º As atividades complementares são componentes curriculares obrigatórios para obtenção da certificação final e emissão de diploma, conforme previsão do Projeto Pedagógico de Curso.

#### **CAPÍTULO II DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS**

Art. 3º As atividades complementares constituem-se componentes curriculares destinados a estimular práticas de estudo independentes e a vivência de experiências formativas particularizadas, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

Art. 4º As atividades complementares compreendem o conjunto opcional de atividades didático-pedagógicas previstas no Projeto Pedagógico de Curso, cuja natureza vincula-se ao perfil de egresso do Curso.

§ 1º A integralização da carga horária destinada às atividades complementares é resultante do desenvolvimento de variadas atividades selecionadas e desenvolvidas pelo aluno ao longo de todo seu percurso formativo, em conformidade com a tipologia e os respectivos cálculos de cargas horárias parciais previstas neste Regulamento.

§ 2º As atividades complementares podem ser desenvolvidas no próprio Instituto Federal Sul-rio-grandense, em outras Instituições de Ensino, ou em programações oficiais promovidas por outras entidades, desde que reconhecidas pelo colegiado / pela coordenação de curso e dispostas neste Regulamento.

Art. 5º As atividades complementares têm como finalidades:

I - Possibilitar o aperfeiçoamento humano e profissional, favorecendo a construção de conhecimentos, competências e habilidades que capacitem os estudantes a agirem com lucidez e autonomia, a conjugarem ciência, ética, sociabilidade e alteridade ao longo de sua escolaridade e no exercício da cidadania e da vida profissional;

II - Favorecer a vivência dos princípios formativos basilares do IF Sul, possibilitando a articulação entre o Projeto Pedagógico Institucional e o Projeto Pedagógico de Curso;

III - Oportunizar experiências alternativas de aprendizagem, capacitando os egressos para que possam vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de construção do conhecimento.

IV - Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva e a participação em atividades de extensão;

V - Capacitar os estudantes para o mundo do trabalho de maneira responsável com o desenvolvimento sustentável na produção de alimentos;

VI - Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;

VII - Desenvolver cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos na sua área de atuação.

### **CAPÍTULO III** **DA NATUREZA E CÔMPUTO**

Art. 6º. São consideradas atividades complementares para fins de consolidação do itinerário formativo do Curso de Superior de Tecnologia em Alimentos.

- I - Projetos e programas de ensino e/ou pesquisa;
- II - Atividades em programas e projetos de extensão;
- III - Participação em eventos técnicos científicos (seminários, simpósios, conferências, congressos, jornadas, visitas técnicas e outros da mesma natureza);
- IV - Atividades de monitorias em disciplinas de curso;
- V - Aproveitamento de estudos em disciplinas que não integram o currículo do curso e/ou disciplinas de outros cursos;
- VI - Participação em cursos de curta duração;
- VII - Trabalhos publicados em revistas indexadas ou não, jornais e anais, bem como apresentação de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos;
- VIII - Atividades de gestão, tais como participação em órgãos colegiados, em comitês ou comissões de trabalhos e em entidades estudantis como membro de diretoria;
- IX - Atividades profissionais desenvolvidas em indústrias de alimentos; e Serviços de alimentação.
- X - Atividades profissionais em Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade; em Instituições e órgãos de pesquisa e ensino; em Consultorias; e em Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias;
- XI - Estágios extracurriculares na área.

Art. 7º A integralização da carga horária total de atividades complementares no Curso de Superior de Tecnologia em Alimentos referencia-se nos seguintes cômputos parciais:

## I - LIMITES MÁXIMOS DE HORAS POR ATIVIDADE COMPLEMENTAR

<b>DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE</b>	<b>Carga horária por atividade</b>	<b>Limite Máximo</b>	<b>Documento Comprobatório</b>
Participação em cursos e palestras presenciais na área de alimentos e/ou relacionados à matriz curricular	Carga horária equivalente à carga horária do curso/palestra	120	Certificado
Participação em cursos e palestras a distância na área de alimentos e/ou relacionados à matriz curricular	Carga horária equivalente à carga horária do curso/palestra	120	Certificado
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais como ouvinte	Carga horária equivalente à carga horária do congresso / jornada	100	Certificado
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como apresentador do trabalho)	Carga horária equivalente à carga horária do congresso / jornada	120	Certificado
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como colaborador do trabalho)	Carga horária equivalente à carga horária do congresso / jornada	100	Certificado
Publicação em revistas científicas, livros e capítulos de livros	40	120	Certificado
Cursos e/ou atividades de extensão (como participante do curso)	Carga horária equivalente à carga horária do curso/atividade	80	Certificado
Cursos e/ou atividades de extensão (como ministrante/palestrante do curso)	Carga horária equivalente à carga horária do curso/atividade	100	Certificado
Curso de língua estrangeira presencial	Carga horária equivalente à carga horária do curso	60	Certificado
Curso de língua estrangeira a distância	Carga horária equivalente à carga horária do curso	40	Certificado
Programas e projetos de ensino e/ou pesquisa sem bolsa de incentivo	40	120	Certificado

Programas e projetos de ensino e/ou pesquisa com bolsa de incentivo (IFSul, FAPERGS, CAPES, CNPq)	40	120	Certificado
Organização de eventos científicos na área e que envolvam a comunidade (seminários, jornadas acadêmicas, fórum, e congressos, palestras e similares)	20	80	Certificado
Monitoria em disciplinas do curso	Carga horária equivalente à carga horária da monitoria	80	Certificado
Atividades de gestão, participação em órgãos colegiados, em comitês ou comissões de trabalhos do IFSul e em entidades estudantis como membro de diretoria (por semestre)	10	40	Certificado
Componente curricular cursado em outro curso da área	Carga horária equivalente à carga horária do componente curricular	80	Certificado
Componente curricular cursado em outro curso	Carga horária equivalente à carga horária do componente curricular	60	Certificado
Atividade profissional na área de alimentos	Carga horária equivalente à carga horária da atividade	120	Certificado
Estágios extracurriculares na área de alimentos	Carga horária equivalente à carga horária do estágio	120	Certificado

#### **CAPÍTULO IV** **DO DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO**

Art. 8º As atividades complementares deverão ser cumpridas pelo estudante a partir do 1º semestre letivo do curso, perfazendo um total de no mínimo 240 horas, de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 9º A integralização das atividades complementares é condição necessária para a colação de grau e deverá ocorrer durante o período em que o estudante estiver regularmente matriculado, excetuando-se eventuais períodos de trancamento.

Art. 10. Cabe ao estudante apresentar, junto à coordenação do curso/área, para fins de avaliação e validação, a comprovação de todas as atividades complementares realizadas mediante a entrega da documentação exigida para cada caso.

Parágrafo único - No início do semestre no qual o estudante pretende se formar, mediante publicação de edital específico, o estudante deve encaminhar ao setor de Registro Acadêmico do Câmpus a documentação comprobatória.

Art. 11. A coordenadoria de curso tem a responsabilidade de validar as atividades complementares comprovadas pelo aluno, em conformidade com os critérios e cômputos previstos neste Regulamento, ouvido o colegiado do curso.

§ 1º A análise da documentação comprobatória de atividades complementares desenvolvidas pelo estudante é realizada, em reunião do colegiado/da coordenadoria do curso, culminando com o registro em ata, contendo a listagem de atividades e cômputos da carga-horária individual cumprida por estudante.

§ 2º Após a análise, a documentação comprobatória bem como a planilha de atividades e cargas horárias validadas para cada estudante são encaminhadas pelo coordenador de curso ao setor de Registros Acadêmicos do Câmpus para lançamento e arquivamento.

## **CAPÍTULO V** **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 12. As atividades complementares cursadas anteriormente ao ingresso no curso serão avaliadas, para efeito de aproveitamento, pelo coordenador do curso.

Art.13. Os casos omissos neste regulamento serão deliberados pelo colegiado/pela coordenadoria do curso.

## **ANEXO II**

### **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE CÂMPUS Bagé**

#### **Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

### **REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Dispõe sobre o regramento operacional do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Sul-rio-grandense do Câmpus Bagé.

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento normatiza as atividades e os procedimentos relacionados ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense – IFSul.

Art. 2º O TCC é considerado requisito para a obtenção de certificação final e emissão de diploma.

#### **CAPÍTULO II**

##### **DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS**

Art. 3º O trabalho de conclusão de curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos constitui-se numa atividade curricular no formato de projeto de pesquisa aplicado, relatório de estágio não obrigatório, pesquisa bibliográfica inovadora, vinculada à área de conhecimento e ao perfil de egresso do Curso.

Art.4º O TCC consiste na elaboração, pelo acadêmico concluinte, de um trabalho que demonstre sua capacidade para formular, fundamentar e desenvolver um projeto de pesquisa aplicado, relatório de estágio, pesquisa



bibliográfica inovadora e desenvolvimento de produto, conforme previsão do PPC do Curso de modo claro, objetivo, analítico e conclusivo.

§ 1º O TCC deve ser desenvolvido segundo as normas que regem o trabalho e a pesquisa científica, as determinações deste Regulamento e outras regras complementares que venham a ser estabelecidas pelo colegiado/pela coordenação de Curso.

§ 2º O TCC visa a aplicação dos conhecimentos construídos e das experiências adquiridas durante o curso.

§ 3º O TCC consiste numa atividade individual do acadêmico, realizada sob a orientação e avaliação docente.

Art. 5º O TCC tem como objetivos gerais:

I - Estimular a pesquisa, a produção científica e o desenvolvimento pedagógico sobre um objeto de estudo pertinente ao curso;

II – Possibilitar a sistematização, aplicação e consolidação dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, tendo por base a articulação teórico-prática;

III - Permitir a integração dos conteúdos, contribuindo para o aperfeiçoamento técnico-científico e pedagógico do acadêmico;

IV - Proporcionar a consulta bibliográfica especializada e o contato com o processo de investigação científica;

V - Aprimorar a capacidade de interpretação, de reflexão crítica e de sistematização do pensamento.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA MODALIDADE E PROCEDIMENTOS TÉCNICOS**

Art. 6º No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos o TCC é desenvolvido na modalidade de monografia, em conformidade com o Projeto Pedagógico de Curso.

§ 1º Considerando a natureza da modalidade de TCC expressa nesse caput, são previstos os seguintes procedimentos técnicos para o desenvolvimento do referido trabalho:

- Introdução: definição da situação-problema.
- Objetivos: objetivos geral e específicos propostos.

- Desenvolvimento Bibliográfico: desenvolvimento de referencial teórico de acordo com o objeto de estudo.
  - Material e Métodos (quando pertinente): descrição do procedimento experimental, ressaltando os principais materiais e equipamentos.
  - Resultados e Discussão (quando pertinente): apresentação de todas as informações obtidas que poderão ser apresentadas na forma de tabelas e/ou gráficos e discussão dos resultados baseando na teoria, com comparação com a literatura.
  - Conclusão: síntese sobre as conclusões alcançadas com o trabalho.
  - Referências Bibliográficas: livros, artigos científicos, sites...
  - Anexos: são os documentos que servirão de fundamentação, comprovação ou ilustração, que não foram elaborados pelo autor.
  - Apêndices: são os documentos elaborados pelo próprio autor, que servirão de fundamentação, comprovação ou ilustração do trabalho.
- § 2º O texto a ser apresentado para a banca e a versão final em meio eletrônico terá o caráter de monografia – tratamento escrito e aprofundado de um assunto, de maneira descritiva e analítica, em que a tônica é a reflexão sobre o tema em estudo.
- § 3º A produção do texto monográfico orienta-se pelas regras básicas de escrita acadêmico-científica da ABNT, bem como pelas normas de apresentação dispostas neste Regulamento.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA APRESENTAÇÃO ESCRITA, DEFESA E AVALIAÇÃO**

#### **Seção I**

##### **Da apresentação escrita**

Art. 7º O TCC deverá ser apresentado sob a forma escrita, encadernada, a cada membro da banca examinadora com antecedência de, no mínimo, sete dias em relação à data prevista para a apresentação oral.

§ 1º A estrutura do texto escrito integrará, obrigatoriamente, os seguintes itens: resumo, introdução, objetivos, revisão bibliográfica, materiais e métodos, conclusão e referências bibliográficas.

§ 2º O trabalho deverá ser redigido, obrigatoriamente, de acordo com o Modelo Padrão disponibilizado pela Coordenação de Curso, obedecendo às seguintes normas de formatação:

- Fonte: Times New Roman, Arial, tamanho 12;
- Espaçamento entre linhas 1,5;
- Margens: superior e esquerda 3 cm, e inferior e direita 2 cm.

## **Seção II**

### **Da apresentação oral**

Art. 8º A apresentação oral do TCC, em caráter público, ocorre de acordo com o cronograma definido pelo Colegiado/pela Coordenação de Curso, sendo composto de três momentos:

- I - Apresentação oral do TCC pelo acadêmico;
- II - Fechamento do processo de avaliação, com participação exclusiva dos membros da Banca Avaliadora;
- III - Escrita da Ata, preenchimento e assinatura de todos os documentos pertinentes.

§ 1º O tempo de apresentação do TCC pelo acadêmico é de 20 minutos, com tolerância máxima de 5 minutos adicionais.

§ 2º Após a apresentação, a critério da banca, o estudante poderá ser arguido por um prazo máximo de 30 minutos.

§ 3º Aos estudantes com necessidades especiais facultar-se-ão adequações/adaptações na apresentação oral do TCC.

Art. 9º As apresentações orais dos TCCs ocorrerão no 7º semestre letivo, conforme cronograma estabelecido e divulgado previamente pelo Coordenador de Curso.

## **Seção III**

### **Da avaliação**

Art. 10. A avaliação do TCC será realizada por uma banca examinadora, designada pelo colegiado/pela coordenação de curso, por meio da análise do trabalho escrito e de apresentação oral.

Art. 11. Após a avaliação, caso haja correções a serem feitas, o discente deverá reformular seu trabalho, segundo as sugestões da banca.

Art. 12. Após as correções solicitadas pela Banca Avaliadora e com o aceite final do Professor Orientador, o acadêmico entregará à Biblioteca do Câmpus uma cópia do TCC em formato eletrônico, arquivo pdf e .doc.

Parágrafo único. O prazo para entrega da versão final do TCC é definido pela Banca Avaliadora no ato da defesa, não excedendo a 15 dias a contar da data da apresentação oral.

Art. 13. O TCC somente será considerado concluído quando o acadêmico entregar, com a anuência do orientador, a versão final e definitiva.

Art. 14. Os critérios de avaliação envolvem:

I - No trabalho escrito – relevância temática; adequação teórico-metodológica da abordagem; suficiência e atualização da revisão bibliográfica; clareza, concisão e precisão da redação; adequação às normas da metodologia científica; argumentação na discussão; coerência e pertinência da conclusão; apresentação gráfica e estética.

II - Na apresentação oral – otimização do tempo de exposição; uso adequado de recursos audiovisuais; clareza, nitidez, concisão e precisão do linguajar; postura gestual-corporal; sequenciamento racional das ideias; adequação às normas da metodologia científica (quando pertinente); didatismo e motivação da assistência; consistência e fundamentação da argumentação.

Art. 15. A composição da nota será obtida por meio da soma da média da nota do trabalho escrito com a média da nota da apresentação oral.

§ 1º Para ser aprovado, o aluno deve obter nota final igual ou superior a 6,0 pontos.

§ 2º Caso o acadêmico seja reprovado em TCC, terá uma segunda oportunidade de readequar seu trabalho e reapresentá-lo num prazo máximo de 15 dias.

Art. 16. Verificada a ocorrência de plágio total ou parcial, o TCC será considerado nulo, tornando-se inválidos todos os atos decorrentes de sua apresentação.

## **CAPÍTULO V**

### **DA COMPOSIÇÃO E ATUAÇÃO DA BANCA**

Art. 17. A Banca Avaliadora será composta por três membros titulares.

§ 1º O Professor Orientador será membro obrigatório da Banca Avaliadora e seu presidente.

§ 2º A escolha dos demais membros da Banca Avaliadora fica a critério do Professor Orientador e do orientando, com a sua aprovação pelo colegiado/pela coordenação de curso.

§ 3º O co-orientador, se existir, poderá compor a Banca Avaliadora, porém sem direito a arguição e emissão de notas, exceto se estiver substituindo o orientador.

§ 4º A critério do orientador, poderá ser convidado um membro externo ao Câmpus/Instituição, desde que relacionado à área de concentração do TCC e sem vínculo com o trabalho.

§ 5º A participação de membro da comunidade externa poderá ser custeada pelo Câmpus, resguardada a viabilidade financeira.

Art. 18. Ao presidente da banca compete lavrar a Ata.

Art. 19. Os membros da banca farão jus a um certificado emitido pela Instituição, devidamente registrado pelo órgão da instituição competente para esse fim.

Art. 20. Todos os membros da banca deverão assinar a Ata, observando que todas as ocorrências julgadas pertinentes pela banca estejam devidamente registradas, tais como, atrasos, alteração dos tempos, prazos para a apresentação das correções e das alterações sugeridas, dentre outros.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA ORIENTAÇÃO**

Art. 21. A orientação do TCC será de responsabilidade de um professor do curso ou de área afim do quadro docente.

Parágrafo único - É admitida a orientação em regime de co-orientação, desde que haja acordo formal entre os envolvidos (acadêmicos, orientadores e Coordenação de Curso).

Art. 22 Na definição dos orientadores devem ser observadas, pela Coordenação e pelo Colegiado de Curso, a oferta de vagas por orientador, definida quando da oferta do componente curricular, a afinidade do tema com a área de atuação do professor e suas linhas de pesquisa e/ou formação acadêmica e a disponibilidade de carga horária do professor.

§ 1º O número de orientandos por orientador não deve exceder a quatro por período letivo.

§ 2º A substituição do Professor Orientador só será permitida em casos justificados e aprovados pelo Colegiado de Curso e quando o orientador substituto assumir expressa e formalmente a orientação.

Art. 23. Compete ao Professor Orientador:

I - Orientar os alunos na elaboração do TCC em todas as suas fases, do projeto de pesquisa até a defesa e entrega da versão final da monografia.

II - Realizar reuniões periódicas de orientação com os alunos.

III - Participar da banca de avaliação final na condição de presidente da banca.

IV - Orientar o aluno na aplicação de conteúdos e normas técnicas para a elaboração do TCC, conforme as regras deste regulamento, em consonância com a metodologia de pesquisa acadêmico/científica.

V - Efetuar a revisão da monografia e autorizar a apresentação oral, quando julgar o trabalho habilitado para tal.

VI - Acompanhar as atividades de TCC desenvolvidas em ambientes externos, quando a natureza do estudo assim requisitar.

VII - Zelar pelo cumprimento das diretrizes que regem o TCC.

- VIII - Designar a nota final do aluno, juntamente com a banca examinadora.
- IX - Orientar os alunos nas correções finais do TCC após a apresentação.
- X - Encaminhar aos registros acadêmicos, a nota final do aluno e a ata após a defesa.

Art. 24. Compete ao Orientando:

- I – Observar e cumprir a rigor as regras definidas neste Regulamento.
- II – Atentar aos princípios éticos na condução do trabalho de pesquisa, fazendo uso adequado das fontes de estudo e preservando os contextos e as relações envolvidas no processo investigativo.
- III – Definir o tema do TCC e solicitar a orientação de um professor.
- IV - Entregar ao professor orientador, três (03) cópias do TCC.
- V - Após a apresentação, realizar as correções sugeridas pela banca examinadora.
- VI - Entregar uma (1) cópia digital e uma (1) cópia impressa da versão final ao coordenador do curso.

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 25. Os custos relativos à elaboração, apresentação e entrega final do TCC ficam a cargo do acadêmico.

Art. 26. Cabe ao Colegiado/à Coordenadoria de Curso a elaboração dos instrumentos de avaliação (escrita e oral) do TCC e o estabelecimento de normas e procedimentos complementares a este Regulamento, respeitando os preceitos deste, do PPC e definições de instâncias superiores.

Art. 27. O discente que não cumprir os prazos estipulados neste regulamento deverá enviar justificativa por escrito ao colegiado do curso que julgará o mérito da questão.

Art. 28. Os casos não previstos neste Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado / pela Coordenadoria de Curso e pelo Professor Orientador.

Art. 29. Compete à Coordenadoria de Curso definir estratégias de divulgação interna e externa dos trabalhos desenvolvidos no Curso.