



## **CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Projeto Pedagógico do Curso

Bagé, 2022.

## Sumário

1.	71.1	71.2
	71.2.1	81.2.2
	101.3	111.3.1
	111.3.2	111.3.3
	111.4	121.5
	141.5.1	141.5.2
	161.5.3	171.5.4
	171.5.5	231.5.6
	232.	242.1
	242.2	252.3
	252.4	252.5
	272.5.1	282.5.2
	322.5.3	383.
	423.1	423.2
	443.3	453.4
	<b>Erro! Indicador não definido.3.4.1</b>	<b>Indicador não</b>
<b>definido.3.4.2</b>		483.5
	493.5.1	493.5.2
	493.5.3	503.6
	503.7	513.7.1
	513.8	533.8.1
	533.8.2	553.8.3
	553.8.4	563.8.5
	563.8.6	563.8.7
	563.8.8	563.8.9
	563.8.10	563.8.11
	<b>Erro! Indicador não definido.3.8.12</b>	583.8.13
	593.8.14	593.8.15
	<b>Erro! Indicador não definido.3.8.16</b>	643.9
	653.10663.10.1 Política de Inclusão e Acessibilidade do Estudante com Necessidades Específicas	

3.11 683.12 693.13 703.13.1 713.14 733.15  
733.16 743.17 743.18 744. 764.1 764.1.1 **Erro!**  
**Indicador não definido.**4.1.2 764.2 774.3 784.4 784.4.1 794.4.2  
794.4.3 794.4.4 794.5 794.6 814.6.1 824.7 824.8 825.  
836. 836.1 836.2 836.3 836.4 836.5 846.6 846.7 846.7.1 846.7.2  
846.7.3 886.7.4 886.8 887. 898. 908.1 908.2 968.3 1038.4  
1118.5 1118.6 1118.7 111

## 1. Institucional

### 1.1 Identificação da Instituição

**Quadro 1 – Identificação do IFSul**

<b>Mantenedora:</b> Ministério da Educação	
<b>IES:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense – IFSul	
<b>Natureza Jurídica:</b> Pessoa Jurídica de Direito Público – Federal	
<b>CNPJ:</b> 10.729.992/0001-46	
<b>Endereço:</b> Rua Gonçalves Chaves, nº 3218. Centro - Pelotas/RS - CEP 96015-560	
<b>Fone:</b> (53) 3026-6275	
<b>Site:</b> <a href="http://www.ifsul.edu.br/">http://www.ifsul.edu.br/</a>	
<b>E-mail:</b> reitoria@ifsul.edu.br	
<b>Ato Regulatório:</b> Credenciamento	
<b>Tipo de documento:</b> Decreto	<b>Nº Documento:</b> s/n
<b>Data de Publicação:</b> 20/01/1999	
<b>Prazo de Validade:</b> Vinculado ao Ciclo Avaliativo	
<b>Ato Regulatório:</b> Recredenciamento	
<b>Tipo de documento:</b> Portaria	<b>Nº documento:</b> 1522
<b>Data de Publicação:</b> 26/12/2016	
<b>Prazo de Validade:</b> Vinculado ao Ciclo Avaliativo	
<b>CI - Conceito Institucional:</b> 4	<b>Ano:</b> 2016
<b>IGC – Índice Geral de Cursos:</b> 4	<b>Ano:</b> 2019
<b>IGC Contínuo:</b> 3.2738	<b>Ano:</b> 2019

### 1.2 Perfil Institucional

O IFSul é uma instituição pública e gratuita vinculada ao MEC, com sede e foro na cidade de Pelotas no Rio Grande do Sul. Criado a partir da transformação do CEFET RS, nos termos da Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008, o IFSul possui natureza jurídica de autarquia, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático- pedagógica e disciplinar.

A administração do IFSul tem como órgãos superiores o CODIR e o CONSUP, cuja estruturação, competências e normas de funcionamento estão organizadas em seu Estatuto. A reitoria e os 14 câmpus do IFSul estão distribuídos pelo estado do Rio Grande do Sul conforme apresentado na Figura 1.

**Figura 1 - Distribuição das unidades do IFSul pelo estado**



Segundo a Plataforma Nilo Peçanha (PNP), que reúne dados da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede Federal) para fins de cálculos de indicadores, o IFSul atende um total de 24.369 discentes (ano base 2018), matriculados em cursos nas modalidades presencial e a distância. Também exerce o papel de instituição acreditadora e certificadora de competências profissionais.

### **1.2.1 Inserção Regional e Nacional**

Cobrindo todo o território nacional, a Rede Federal presta um serviço à nação, ao realizar sua missão de qualificar profissionais para os diversos setores da economia brasileira, realizar pesquisa e desenvolver novos processos, produtos e serviços em colaboração com o setor produtivo. A Rede Federal se configura hoje como importante estrutura de amplo acesso às conquistas científicas e tecnológicas.

No ano de 2019, a Rede Federal celebrou 110 anos de uma trajetória marcada pela evolução e pelo atendimento das necessidades contemporâneas, contando com 661 escolas em 578 municípios e mais de um milhão de estudantes matriculados/as em 11.766 cursos.

O IFSul é uma instituição que integra a Rede Federal, conjuntamente a outros 37 Institutos Federais, a 2 Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica (CEFETs), a 25 escolas técnicas vinculadas a Universidades Federais, ao Colégio Pedro II e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Os 14 câmpus do IFSul estão presentes em cinco regiões geográficas intermediárias e em 10 regiões imediatas do Rio Grande do Sul, conforme Quadro 1, elaborado com base nos dados do IBGE.

**Quadro 2 – Regiões do estado do Rio Grande do Sul onde o IFSul está presente**

Região geográfica intermediária	Região geográfica imediata	Câmpus
Porto Alegre	Porto Alegre	Câmpus Sapucaia do Sul e Câmpus Gravataí
	Novo Hamburgo - São Leopoldo	Câmpus Avançado Novo Hamburgo e Câmpus Sapiranga
	Camaquã	Câmpus Camaquã
	Charqueadas -Triunfo - São Jerônimo	Câmpus Charqueadas
Pelotas	Pelotas	Câmpus Pelotas, Câmpus Pelotas - Visconde da Graça e Câmpus Avançado Jaguarão
	Bagé	Câmpus Bagé
Uruguaiana	Santana do Livramento	Câmpus Santana do Livramento
Passo Fundo	Passo Fundo	Câmpus Passo Fundo
Santa Cruz do Sul - Lajeado	Santa Cruz do Sul	Câmpus Venâncio Aires
	Lajeado	Câmpus Lajeado

Além disso, atuando na modalidade de Educação a Distância (EaD), o IFSul amplifica sua área de abrangência dentro do estado do Rio Grande do Sul, ofertando

cursos técnicos, superiores e cursos de formação inicial continuada. A Instituição utiliza, para este fim, além da estrutura dos seus 14 câmpus, a estrutura dos polos da Rede e-Tec Brasil e do Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB).

### 1.2.2 Áreas de Atuação

O IFSul orienta sua oferta formativa, em todos os seus níveis e modalidades, para a formação e qualificação de cidadãos com vistas à atuação profissional focada no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

O IFSul oferta ensino verticalizado com atuação na Formação Básica, Educação Técnica, Tecnológica e Superior Graduação e Pós-graduação (lato e stricto sensu). O catálogo de cursos ofertados pelo IFSul está disponível no portal da Instituição, no endereço <http://intranet.ifsul.edu.br/catalogo/campus>.

O desenvolvimento da educação profissional e tecnológica tem como fim prover processos educativos e investigativos voltados à geração e adaptação de soluções às demandas sociais e peculiaridades regionais. Além disso, a instituição representa um papel importante no fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, através das diversas ações desenvolvidas, como os programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica, o estímulo a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico, entre outras.

Na busca pelo cumprimento da sua missão institucional, sua atuação é pautada pela indissociabilidade entre **ensino, pesquisa e extensão**, promovendo a articulação como prática acadêmica vinculada ao processo de formação dos/as estudantes e de geração e compartilhamento de conhecimento.

Este processo coloca o/a estudante como protagonista de sua formação, visando o desenvolvimento de competências e conhecimentos necessários a sua formação cidadã e a sua atuação no mundo do trabalho, permitindo reconhecer-se como agente de transformação social.

## **1.3 Diretrizes Institucionais**

### **1.3.1 Missão**

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.

### **1.3.2 Visão**

Ser reconhecido nacionalmente como instituição pública, inclusiva e gratuita, referência na educação profissional, científica e tecnológica, promovendo a inovação e o desenvolvimento regional e atuando como agente de transformação social.

### **1.3.3 Valores**

O IFSul se reconhece como instituição pública, gratuita e laica e se baliza pelos seguintes valores, calcados nos seus princípios previstos no Estatuto:

- **JUSTIÇA SOCIAL, EQUIDADE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL:** compromisso com a prática da justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência e gestão democrática;
- **PLURALIDADE:** desenvolvimento da cultura do pensar e do fazer, associando-os às atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- **EXCELÊNCIA:** verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão;
- **FORMAÇÃO INTEGRAL:** compromisso com a formação humana, com a produção e difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos;
- **DIÁLOGO DE SABERES:** organização didático-pedagógica dinâmica e flexível, com enfoque interdisciplinar, privilegiando o diálogo permanente com a realidade local e regional, sem abdicar dos aprofundamentos científicos, tecnológicos e humanísticos;
- **DEMOCRATIZAÇÃO DO CONHECIMENTO:** compromisso com a educação inclusiva, com a permanência do/a educando/a e com o processo educacional emancipatório; e
- **GESTÃO DEMOCRÁTICA E PARTICIPATIVA:** organização administrativa que possibilite aos diversos câmpus, inserirem-se na realidade local e regional, oferecendo suas contribuições.



## 1.4 Histórico de implantação e desenvolvimento da Instituição

A história da Rede Federal iniciou-se em 1909, quando o então Presidente da República, Nilo Peçanha, por meio do Decreto nº 7.566, criou 19 escolas de aprendizes artífices, configurando um marco na educação profissional brasileira. Apresentadas no início como instrumento de política voltada para as "classes desprovidas", essas escolas passaram por diversas transformações de acordo com as mudanças históricas, políticas e culturais ocorridas no país e no mundo.

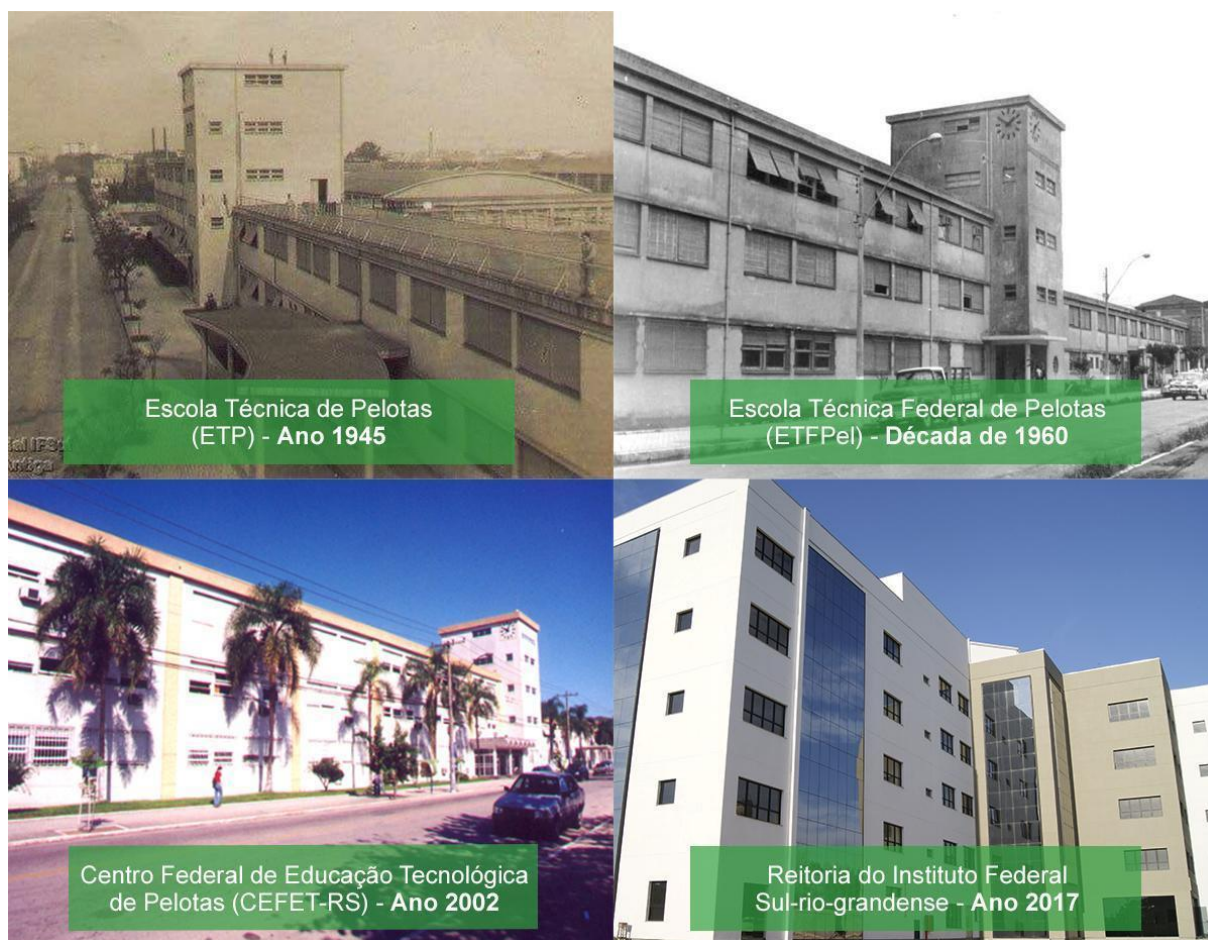
Assim como a Rede Federal, o IFSul tem uma história de transformação que se iniciou muito antes de se tornar um instituto de educação, ciência e tecnologia. Em 07 de julho de 1917, a Bibliotheca Pública Pelotense sediou a assembleia de fundação da Escola de Artes e Ofícios, uma sociedade civil cujo objetivo era oferecer educação profissional para meninos pobres. O prédio foi construído mediante doações da comunidade, em terreno doado pela Intendência Municipal.

**Figura 2 – Linha do tempo de evolução da Instituição**



As aulas tiveram início em 1930, quando o município assumiu a Escola de Artes e Ofícios e instituiu a Escola Técnico Profissional que, posteriormente, passou a denominar-se Instituto Profissional Técnico e cujos cursos compreendiam grupos de ofícios divididos em seções: Madeira, Metal, Artes Construtivas e Decorativas, Trabalho de Couro e Eletro-Chímica.

**Figura 3 – Prédios da Instituição ao longo do tempo**



O Instituto Profissional Técnico funcionou por uma década, sendo extinto em 25 de maio de 1940, e seu prédio demolido para a construção da Escola Técnica de Pelotas. Em 1942, por meio do Decreto-lei nº 4.127, de 25 de fevereiro, subscrito pelo Presidente Getúlio Vargas e pelo Ministro da Educação Gustavo Capanema, foi criada a Escola Técnica de Pelotas (ETP), a primeira e única Instituição do gênero no estado do Rio Grande do Sul. Inaugurada em 11 de outubro de 1943, com a presença do Presidente Getúlio Vargas, começou suas atividades letivas em 1945, com cursos de curta duração (ciclos).

Neste primeiro ciclo do ensino industrial, os cursos estabelecidos foram: de Forja, Serralheria, Fundição, Mecânica de Automóveis, Máquinas e Instalações Elétricas, Aparelhos Elétricos, Telecomunicações, Carpintaria, Artes do Couro, Marcenaria, Alfaiataria, Tipografia e Encadernação.

A partir de 1953, foi oferecido o segundo ciclo da educação profissional, quando foi criado o primeiro curso técnico Construção de Máquinas e Motores. Em 1959, a

ETP foi caracterizada como autarquia Federal e, em 1965, passou a ser denominada Escola Técnica Federal de Pelotas, adotando a sigla ETFPEL.

Com um papel social muito forte e reconhecidamente destacado na formação de técnicos industriais, a ETFPEL tornou-se uma instituição especializada e referência na oferta de educação profissional de nível médio, formando grande número de alunos nas habilitações de Mecânica, Eletrotécnica, Eletrônica, Edificações, Eletromecânica, Telecomunicações, Química e Desenho Industrial.

Neste processo, em 1996, a Instituição ampliou geograficamente sua atuação, com uma unidade descentralizada em Sapucaia do Sul, na região metropolitana de Porto Alegre, para atuar na área de polímeros, atendendo à demanda do polo petroquímico da região.

Em 1999, por meio de Decreto Presidencial, efetivou-se a transformação da ETFPEL em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas CEFET-RS, o que possibilitou a oferta de seus primeiros cursos superiores de graduação e pós-graduação, abrindo espaço para projetos de pesquisa e convênios, com foco nos avanços tecnológicos.

Em 29 de dezembro de 2008, o CEFET-RS foi transformado, por meio da Lei nº 11.892, em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, com sede e foro na cidade de Pelotas, estado do Rio Grande do Sul.

## **1.5 Organograma Institucional**

O organograma completo está disponível no portal da Instituição, no endereço: <http://organograma.ifsul.edu.br/>.

### **1.5.1 Conselho Superior**

O Conselho Superior, de caráter consultivo e deliberativo, é o órgão máximo do Instituto Federal Sul-rio-grandense, ao qual compete as decisões para execução da

política geral, em conformidade com o estabelecido pelo presente estatuto, pelo Regimento Geral e regulamento próprio.

Observadas as disposições da legislação vigente, o Conselho Superior será constituído pelos seguintes membros:

- I.** O Reitor ou a Reitora, como presidente;
- II.** 01 (um/uma) representante de servidores docentes por campus, em funcionamento, eleito por seus pares;
- III.** 01 (um/uma) representante do corpo discente, por câmpus, em funcionamento, eleito por seus pares;
- IV.** 01 (um/uma) representante de servidores técnico-administrativos, por campus em funcionamento, eleito por seus pares;
- V.** 01 (um/uma) representante de egressos/as, que não seja membro da comunidade acadêmica, eleito por seus pares;
- VI.** 03 (três) representantes da sociedade civil, sendo 01 (um/uma) das entidades patronais, 01 (um/uma) da entidade de trabalhadores da instituição, 01 (um/uma) do setor público e/ou empresas estatais;
- VII.** 01 (um/uma) representante do Ministério da Educação, indicado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica;
- VIII.** 01 (um/uma) representante do Colégio de Dirigentes por campus.

Compete ao Conselho Superior:

- I.** aprovar as normas e coordenar o processo de consulta à comunidade acadêmica para escolha do Reitor do Instituto Federal Sul-rio-grandense e dos Diretores-Gerais, dos campi, em consonância com o estabelecido nos artigos 12 e 13 da Lei no. 11.892/2008;
- II.** aprovar as diretrizes para atuação do Instituto Federal Sul-rio-grandense e zelar pela execução de sua política educacional;
- III.** aprovar a estrutura organizacional e o Regimento Geral do Instituto Federal Sul-rio-grandense, observados os parâmetros definidos pelo Governo Federal e legislação específica;
- IV.** aprovar os regulamentos dos demais órgãos colegiados do Instituto;
- V.** aprovar os planos de desenvolvimento institucional, o projeto político-pedagógico e a organização didática;
- VI.** aprovar o plano de ação e apreciar proposta orçamentária anual encaminhada pelo Colégio de Dirigentes;
- VII.** aprovar normas relativas à acreditação e à certificação de competências profissionais, nos termos da legislação vigente;
- VIII.** apreciar e aprovar as contas do exercício financeiro e o relatório de gestão anual;

- IX.** autorizar a criação e a extinção de cursos no âmbito do Instituto Federal Sul-rio-grandense, bem como o registro de diplomas;
- X.** autorizar o/a Reitor/a a conferir títulos de mérito acadêmico;
- XI.** deliberar sobre taxas, emolumentos e contribuições por prestação de serviços em geral a serem cobrados pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense, excetuando-se os de primeira via, relativos aos cursos regulares, que deverão ser gratuitos;
- XII.** delegar competências deliberativas aos órgãos colegiados do Instituto;
- XIII.** deliberar sobre questões submetidas a sua apreciação.

### **1.5.2 Reitoria**

Localizada na cidade de Pelotas/RS, a reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul) é o órgão executivo responsável pela coordenação de quatorze câmpus: Bagé, Camaquã, Charqueadas, Gravataí, Jaguarão, Lajeado, Novo Hamburgo, Passo Fundo, Pelotas, Pelotas-Visconde da Graça, Santana do Livramento, Sapiranga, Sapucaia do Sul e Venâncio Aires. Tem entre suas principais funções implementar e desenvolver políticas educacionais e administrativas, além coordenar e supervisionar a gestão sistêmica do instituto federal, seguindo diretrizes institucionais preestabelecidas.

A reitoria tem a seguinte estrutura organizacional:

- Gabinete do Reitor ou da Reitora;
- Vice-reitoria;
- Pró-reitoria de Gestão de Pessoas;
- Pró-reitoria de Administração e Planejamento;
- Pró-reitoria de Ensino;
- Pró-reitoria de Extensão e Cultura;
- Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação;
- Diretoria de Assuntos Internacionais;
- Diretoria Executiva da Reitoria;
- Diretoria de Projetos e Obras;
- Diretoria de Desenvolvimento Institucional;
- Diretoria de Tecnologia da Informação;
- Procuradoria Federal;
- Ouvidoria;
- Assessoria do Reitor ou da Reitora.



### **1.5.3 Colégio de Dirigentes**

O Colégio de Dirigentes, de caráter consultivo, é órgão de apoio ao processo decisório da Reitoria e será constituído:

- I.** pelo Reitor ou Reitora, como presidente;
- II.** pelos Pró-Reitores e Pró-reitoras; e
- III.** pelos Diretores e Diretoras de Câmpus.

Compete ao Colégio de Dirigentes:

- I.** apreciar a distribuição interna de recursos;
- II.** apreciar as propostas de criação e de extinção de cursos;
- III.** apreciar e recomendar as propostas e as normas para celebração de acordos, convênios e contratos, bem como para a elaboração de cartas de intenção ou de documentos equivalentes;
- IV.** apreciar o calendário acadêmico;
- V.** apreciar as normas de aperfeiçoamento da gestão; e
- VI.** apreciar os assuntos de interesse da administração do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

O colégio de Dirigentes reunir-se-á, ordinariamente, a cada mês e, extraordinariamente, quando convocado por seu presidente ou por 2/3 (dois terços) de seus membros, as atas das reuniões do Colégio de Dirigentes devem ser publicadas na página do IFSul em 7 (sete) dias úteis após a sua aprovação

### **1.5.4 Diretorias Sistêmicas**

#### **1.5.4.1 Diretoria Executiva**

A Diretoria Executiva da Reitoria é o órgão responsável por articular atividades administrativas da Reitoria, dentre elas, o processo de seleção de estagiários, de estudantes e servidores, o processo de convênios, as demandas operacionais e estratégicas para o desenvolvimento das atividades da reitoria, o suporte à Reitoria, às Pró-reitorias, às Direções dos câmpus, às Diretorias e Assessorias da Reitoria, em projetos e atividades nas áreas de atuação do IFSul.

#### **1.5.4.2 Diretoria de Desenvolvimento Institucional**

A Diretoria de Desenvolvimento Institucional, dirigida por um/a Diretor/a nomeado/a pelo/a Reitor/a, é o órgão executivo que planeja, superintende, coordena,

fomenta e acompanha as atividades e as políticas de desenvolvimento e a articulação entre as Pró-reitorias e os Câmpus.

À Diretoria de Desenvolvimento Institucional compete:

- I.** prestar assessoramento ao/a Reitor/a em assuntos de planejamento e desenvolvimento;
- II.** supervisionar a elaboração, monitoramento e avaliação dos planos estratégicos do IFSul;
- III.** promover a articulação entre as Pró-reitorias e os Câmpus;
- IV.** coordenar a elaboração e o desenvolvimento do Regimento Geral e da Estrutura Organizacional do IFSul;
- V.** orientar e dar suporte à elaboração dos Regimentos Internos dos Câmpus;
- VI.** manter atualizada a Estrutura Organizacional do IFSul nos sistemas próprios de publicização e de controle;
- VII.** promover a padronização dos procedimentos comuns aos Câmpus do IFSul ou Reitoria; e cumprir e fazer cumprir as decisões dos órgãos colegiados superiores.
- VIII.** cumprir e fazer cumprir as decisões dos órgãos colegiados superiores.

#### **1.5.4.3 Diretoria de Assuntos Internacionais**

A Diretoria de Assuntos Internacionais – ligada à Reitoria do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, possui como objetivo estimular e operacionalizar trocas de experiências entre as várias instâncias de trabalho deste IF e instituições nacionais e internacionais, tais como intercâmbio de alunos/as e servidores (docentes/pesquisadores; técnico-administrativos) e desenvolvimento de projetos interinstitucionais, dando ênfase a qualquer atividade relacionada com a cooperação nacional e internacional.

As atribuições principais desta Diretoria são:

- I.** estabelecer vínculos de cooperação entre o Instituto Federal Sul-rio-grandense e instituições nacionais e internacionais;
- II.** planejar, coordenar e executar as ações que promovam o relacionamento internacional;
- III.** produzir e encaminhar propostas dos vários setores de trabalho do IFSul para organismos de fomento internacional;
- IV.** acompanhar o desenvolvimento de propostas junto aos organismos de fomento;

- V.** gerenciar, em articulação com os diversos setores operacionais do IFSul, junto a entidades financiadoras públicas e privadas, nacionais e estrangeiras, buscando a captação de recursos para o desenvolvimento de planos, estudos e projetos nas múltiplas áreas do conhecimento;
- VI.** promover intercâmbio com instituições similares ao IFSul, instituições universitárias e outros organismos nacionais e internacionais, estimulando o desenvolvimento de projetos, estudos, estágios, cursos e pesquisas nas diversas áreas do conhecimento;
- VII.** estabelecer vínculos com outros organismos internacionais que desempenham atividades correlatas, visando ao constante fortalecimento e ao aperfeiçoamento das ações do IFSul;
- VIII.** divulgar informações sobre cursos, bolsas de estudo e programas de instituições internacionais.

#### **1.5.4.3.1 Núcleo de Idiomas**

O Núcleo de Idiomas do IFSul, vinculado à Diretoria de Assuntos Internacionais, tem como objetivo propor uma nova política de ensino de línguas na instituição, a partir de discussões das práticas dos docentes de línguas e o uso de tecnologias de educação a distância. A oferta de vagas para estudantes e servidores do IFSul para os cursos de idiomas espanhol e inglês por meio do projeto e-Tec Idiomas Sem Fronteiras, oportuniza o acesso mais amplo a cursos de idiomas para toda a comunidade, bem como oferece certificação em níveis internacionais para aqueles que desejam continuar seus estudos na pós-graduação ou realizar programas de intercâmbio.

O Núcleo também é responsável pela aplicação de testes de proficiência internacionais e pela capacitação de professores e tutores dos cursos do e-Tec Idiomas.

#### **1.5.4.3.2 Instituições Parceiras**

No quadro abaixo estão listadas as Instituições com as quais o Instituto Federal Sul-rio-grandense possui um Protocolo de Intenções vigente, o qual possibilita ações conjuntas no futuro, a serem formalizadas através de Convênios Específicos.

Os Convênios Específicos são acordos entre duas ou mais Instituições públicas ou privadas celebrados a fim de executar mobilidade, dupla diplomação ou outras ações de interesse comum.



**Quadro 2 – Instituições que possuem convênio com o IFSul**

<b>País</b>	<b>Instituição</b>	<b>Prazo</b>
<b>Brasil</b>	<b>AFS Intercultura Brasil - Rio de Janeiro, RJ</b>	<b>Indeterminado</b>
<b>Canadá</b>	<b>Concordia University of Edmonton</b>	<b>14/05/2026</b>
<b>Colômbia</b>	<b>Fundación Tecnológica Liderazgo Canadiense Internacional (LCI) - Bogotá</b>	<b>Indeterminado</b>
<b>Espanha</b>	<b>Universidad de Vigo – Vigo</b>	<b>Indeterminado</b>
<b>Estados Unidos</b>	<b>Alamo Colleges (AC) - San Antonio, Texas Buffalo State University - Buffalo, NY</b>	<b>Indeterminado Indeterminado</b>
<b>França</b>	<b>Lycée Eugène Livet - Nantes Sigma Clermont – Aubière, Clermont-Ferrand</b>	<b>Indeterminado</b>
<b>Portugal</b>	<b>Instituto Politécnico de Bragança (IPB) - Bragança Instituto Politécnico do Porto - Porto</b>	<b>Indeterminado</b>
<b>Uruguai</b>	<b>Dirección General de Educación Técnico Profesional - Universidad del Trabajo del Uruguay (DGETP - UTU) - Montevideú  Universidad Tecnológica – UTEC - Montevideú</b>	<b>Indeterminado  Indeterminado</b>

#### **1.5.4.3.3 Cursos Binacionais**

As escolas de fronteira, ao oferecerem os cursos binacionais, trouxeram um inegável avanço na Educação Tecnológica brasileira e na dos países vizinhos. Brasil,

Uruguai e Argentina que, desde a década de 90, através das discussões no âmbito do Mercosul, ensaiavam a concretização desta parceria pioneira. Em 2006 o Instituto Federal Sul-rio-grandense, ainda na condição de CEFET, estabeleceu uma importante relação com *Consejo de Educación Técnico Profesional - Universidad del Trabajo del Uruguay* (CETP-UTU) em reunião realizada em Montevidéu com a ABC do Ministério das Relações Exteriores. Já em 2007, foram realizados cursos de capacitação envolvendo docentes do IFSul e mais de 100 servidores do CETP-UTU.

A criação dos Institutos Federais, em dezembro de 2008, possibilitou ações mais concretas com o objetivo de oferecer aos/as jovens brasileiros e de países fronteiriços uma formação profissional com respaldo de uma diplomação binacional. A autorização de funcionamento do câmpus Santana do Livramento, em 2010, aliado à Escola Técnica de Rivera, veio garantir efetivamente o começo dos cursos. Com câmpus Avançado Jaguarão, em 2014, ampliaram-se as alternativas educacionais, com a oferta de dois novos cursos juntamente com a Escola Técnica de Rio Branco, no Uruguai.

A parceria entre o IFSul e o CETP-UTU se estabelece como referência para os demais Institutos Federais na diplomação binacional de estudantes de dois países de fronteira. Dessa forma o IFSul quer fortalecer a relação já existente e ampliar as oportunidades na Educação Tecnológica ofertando cursos superiores binacionais, cuja proposição foi apresentada no 2º Encontro dos Institutos de Fronteira do Conif, em setembro de 2015.

#### **1.5.4.4 Diretoria de Tecnologia e Informação**

A Diretoria de Tecnologia da Informação é o órgão que planeja, supervisiona, orienta e controla as atividades relacionadas às políticas de Tecnologia da Informação.

A esta Diretoria compete:

- I.** propor políticas e diretrizes da área de tecnologia da informação do IFSul;
- II.** propor normas e metodologias de desenvolvimento de sistemas informatizados e dos procedimentos para aquisição, suporte e manutenção de equipamentos e serviços do IFSul;
- III.** propor diretrizes para os sistemas e para a infraestrutura de tecnologia da informação aos câmpus;

- IV.** propor a padronização e as especificação dos recursos de TI dimensionados às necessidades da instituição em conjunto com o Comitê Gestor de Tecnologia da Informação;
- V.** orientar e acompanhar os Câmpus na aquisição e manutenção dos links de comunicação de dados;
- VI.** prover a informatização de processos conforme necessidade da instituição;
- VII.** administrar os recursos computacionais sob sua responsabilidade;
- VIII.** assessorar os Câmpus quanto aos assuntos de tecnologia da informação;
- IX.** garantir a segurança e integridade das informações;
- X.** assegurar o alinhamento de tecnologias da informação com o Plano de Desenvolvimento Institucional através do Plano Diretor de Tecnologia da Informação;
- XI.** realizar a pesquisa de soluções tecnológicas em todas as áreas de atuação da Diretoria de Tecnologia da Informação;
- XII.** atuar junto aos Câmpus para que novas soluções sejam desenvolvidas;
- XIII.** promover e incentivar a participação em cursos de capacitação para qualificar os servidores de Tecnologia da Informação do IFSul;
- XIV.** zelar pela Política de Segurança da Informação e seus regulamentos;
- XV.** elaborar Termos de Referência e coordenar o processo de aquisição de bens e serviços de TI;
- XVI.** auxiliar nas atualizações do Plano Diretor de Tecnologia da Informação;
- XVII.** fiscalizar e acompanhar os contratos de Tecnologia da Informação da Reitoria;
- XVIII.** coordenar ações para promover a Política de Segurança da Informação no IFSul;
- XIX.** qualificar a área de Tecnologia da Informação do IFSul adequando processos de acordo com modelos de governança de TI; e
- XX.** divulgar e incentivar a utilização de ferramentas de colaboração.

A maioria dos câmpus do IFSul possui uma coordenadoria de TI, ligada ao Departamento de Administração, com exceção do câmpus Pelotas que, devido sua dimensão, possui duas coordenações e um departamento de TI ligado à Diretoria de Administração e de Planejamento.

## **1.5.5 Comissões**

### **1.5.5.1 CPA**

Coordena os processos internos de avaliação da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP.

### **1.5.5.2 CPPD**

Presta assessoramento à Reitora ou ao Reitor na formulação e acompanhamento da execução da política de pessoal docente.

### **1.5.5.3 Comissão de Ética**

Zela pelo cumprimento do Código de Ética do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.

### **1.5.5.4 Comissão de Ética na utilização de animais**

Analisa e delibera sobre todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão que utilizem animais. Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a utilização de animais em suas pesquisas.

Descrever que o Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA) está homologado pela CONEP, pertence à própria instituição e presta atendimento a instituições parceiras.

## **1.5.6 Governança**

O Comitê de Governança, Riscos e Controles é responsável por estabelecer um ambiente institucional de governança, controle interno e gestão de riscos no âmbito do IFSul. A composição do Comitê de Governança, Riscos e Controles consta na Portaria nº 1.084/2017, disponível no portal eletrônico da Instituição, e suas competências foram determinadas pela Instrução Normativa Conjunta MP/CGU nº 01/2016.

## **2. Campus Bagé**

### **2.1 Apresentação**

O câmpus Bagé do IFSul tem origem na unidade de ensino de Bagé do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas – CEFET-RS, que começou a ser gestada em 2006 através do Plano de Expansão/Interiorização do Ensino Técnico Profissional promovido pelo governo federal a partir da derrubada da lei que proibia essa expansão/interiorização das escolas técnicas federais no Brasil.

Em dezembro de 2008, ainda durante as obras de construção da escola, o modelo de organização da educação profissional e tecnológica é reestruturado com a criação dos Institutos Federais e a Unidade de Ensino de Bagé passa a compor, como campus Bagé, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - IFSul, formado com base no CEFET-RS somado ao colégio agrícola da Universidade Federal de Pelotas - UFPel, o Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça – CAVG.

As aulas no câmpus Bagé começaram no dia 04 de outubro de 2010 com os cursos técnicos integrados ao ensino médio de Agropecuária e de Informática, atendendo nesse dia 60 alunos com seus 12 professores e 10 técnicos administrativos. Nesse momento inicial encontrava-se vinculado ao câmpus Bagé o campus avançado binacional de Santana do Livramento - RS, ainda em fase embrionária.

Dentro do IFSul, no processo natural de crescimento e consolidação da instituição tem início o processo de verticalização do ensino, com a criação do curso superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas – TADS, a partir do curso técnico subsequente de Informática para Internet e do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos – CSTA, a partir do curso técnico subsequente de Agroindústria. Mais tarde cria-se ainda, com base no curso técnico de Agropecuária, o curso superior de Engenharia Agrônômica, o único curso superior do campus com aulas no período diurno.

## **2.2 Endereço de funcionamento**

O câmpus Bagé está localizado na Avenida Leonel de Moura Brizola, 2501, CEP 96.418-400, cidade de Bagé, Rio Grande do Sul, Brasil.

## **2.3 Bases legais de funcionamento**

O câmpus Bagé está diretamente subordinado à Reitoria, com autorização de funcionamento pelo Ministério da Educação conforme Portaria nº 1.170/2010, publicada no Diário Oficial da União de 22 de setembro de 2010.

## **2.4 Histórico do Campus**

Aspiração antiga da população de Bagé e região, o campus contou com muitas iniciativas locais para a sua implantação. As atividades acadêmicas foram iniciadas em 04 de outubro de 2010, em sede provisória na Escola Municipal São Pedro. Nesta data foram recebidos os primeiros sessenta estudantes dos cursos Técnico em Agropecuária e Técnico em Informática, significando o desafio de ofertar educação profissional capaz de suprir as demandas regionais e contribuir para a superação dos problemas estruturais da região. A fim de suprir as demandas da região, foram criados diversos cursos; em 2011 foi implantado o Curso Técnico em Informática para Internet, em 2012 o curso técnico subsequente em Agroindústria, em 2014 teve início o processo de verticalização do ensino no Câmpus, com a criação do curso de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas. Em 2018, foram criados mais dois cursos superiores: Tecnólogo em Alimentos e Engenharia Agrônômica.

O campus Bagé, na sua vocação acadêmica busca consolidar-se como uma instituição de ensino pública e de qualidade em consonância com as aspirações regionais e aspira também a formação integral de seus estudantes e a participação destes como sujeitos críticos da realidade social. O foco de qualquer atividade desenvolvida pela Instituição é o aluno, com vistas na formação acadêmica e cidadã do estudante. A instituição busca, constantemente, fomentar a oferta de atividades que possibilitem atingir como metas: formação dos estudantes e servidores; integração das áreas de atuação com o dia a dia; o diálogo permanente com a comunidade interna e externa, promovendo um clima positivo de trabalho no Campus Bagé.

O IFSul-Câmpus Bagé desenvolve diferentes projetos que contemplam o tripé ensino, pesquisa e extensão e que possibilitam aos estudantes acesso à qualificação profissional, inserção em um ambiente de desenvolvimento científico e atuação na comunidade externa. Além dos projetos desenvolvidos, existem muitas atividades realizadas ao longo dos semestres letivos, tais como: a tradicional atividade de recepção dos Alunos (Calourada) no início de cada semestre letivo, formações pedagógicas para os docentes, Seminários, palestras, oficinas para o público geral, Semanas Acadêmicas dos Cursos, Encontro de Ciência e Tecnologia do IFSul (Encif) e Gincana de aniversário do Câmpus. Dentro da Comunidade acadêmica busca-se firmar a importância da participação, também, em eventos fora do Instituto, a fim de inserir os estudantes no meio científico, possibilitar a divulgação dos projetos desenvolvidos dentro do Instituto e possibilitar a integração.

Esta unidade do Instituto Federal Sul-rio-grandense vem atendendo uma média de 600 alunos por ano, orientando, formando e colocando no mundo do trabalho, jovens aptos a iniciarem uma carreira promissora, com competência, atitude e profissionalismo.

O campus Bagé tem área própria de 57 hectares, sendo 4.473,41m<sup>2</sup> construídos, em 5 blocos. A unidade tem uma área administrativa de 2.291,29 m<sup>2</sup>, 1.271,79m<sup>2</sup> de salas de aula e laboratórios de informática, 910,33 m<sup>2</sup> de laboratórios de aula prática, totalizando 2.182,12 m<sup>2</sup> de área de ensino profissional. Possui também biblioteca, auditório, um miniauditório, uma estação de tratamento de efluentes e uma usina fotovoltaica.

## 2.5 Organograma do Campus





### **2.5.1 Diretorias e Departamentos**

A estrutura organizacional do Câmpus compreende:

I - Diretor-geral;

II - Gabinete da Direção-geral (GABDIR);

II-A Coordenação do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE). (Incluído pela Resolução 162/2022 do CONSUP publicada no DOU de 18/07/2022)

III - Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPEX):

a) Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CORAC);

b) Coordenadoria de Extensão e Cultura (COEX);

c) Coordenadoria de Pesquisa e Inovação (COPEAQ);

d) Coordenadoria de Estrutura Funcional do Ensino (COEFE);

e) Coordenadoria de Formação Geral; e

f) Coordenadorias de Cursos.

IV - Departamento de Administração e de Planejamento (DEAP):

a) Coordenadoria de Manutenção Geral (COMAG);

b) Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio (COAP);

c) Coordenadoria de Licitações e Compras (COLIC);

d) Coordenadoria de Orçamento, Contabilidade e Finanças (COCAF);

e) Coordenadoria de Gestão Administrativa (COGEA); e

f) Coordenadoria de Tecnologia da Informação e Comunicação (COTIC).

V - Núcleos.

O Diretor-geral do Câmpus é o responsável por planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades do Câmpus. Ao Diretor-geral do Câmpus compete:

I - administrar e representar o Câmpus, dentro dos limites estatutários, regimentais e delegações do Reitor, em consonância com os princípios, as finalidades e os objetivos do IFSul;

II - superintender as ações de Ensino, Pesquisa e Extensão do Câmpus;

III - assegurar o cumprimento da legislação em vigor, bem como dos regulamentos, diretrizes e normas emanadas dos órgãos superiores do IFSul, zelando pela imagem da Instituição;

IV - indicar ao Reitor os nomes para os cargos de direção, funções gratificadas e funções comissionadas de coordenações de cursos do Câmpus;

V - exercer, no âmbito do Câmpus, o poder disciplinar, na forma prevista nos ordenamentos jurídicos vigentes;

VI - fornecer as informações do Câmpus para composição do Relatório de Gestão e prestação de contas do IFSul;

VII - possibilitar o contínuo aperfeiçoamento das pessoas e a melhoria dos recursos físicos e de infraestrutura do Câmpus;

VIII - exercer, por delegação, a função de ordenador de despesas;

IX - assistir a Reitoria em assuntos pertinentes ao Câmpus;

X - acompanhar o processo de ensino e aprendizagem, bem como propor a criação de novos cursos e a readequação dos já existentes;

XI - articular-se com a Reitoria, com vistas ao desenvolvimento das atividades do Câmpus;

XII - emitir normas complementares que regulem as atividades no âmbito das competências do Câmpus;

XIII - divulgar no Câmpus, as informações relevantes para seu funcionamento;  
e

XIV - cumprir e fazer cumprir as decisões do Conselho Superior do IFSul.

O Gabinete da Direção-geral é responsável por organizar, assistir e coordenar as atividades administrativas da Direção-geral. À Chefia de Gabinete da Direção-geral compete:

I - assistir o Diretor-geral em suas representações política e social;

II - revisar e encaminhar os atos administrativos e normativos do Diretor-geral;

III - organizar e administrar a agenda de compromissos do Diretor-geral;

- IV - coordenar as atividades administrativas do Gabinete;
  - V - responsabilizar-se pelo cerimonial do Câmpus;
  - VI - apoiar a Chefia de Gabinete da Reitoria em atividades demandadas pela Reitoria;
  - VII - dar suporte à realização de eventos no Câmpus;
  - VIII - organizar e administrar a agenda de cerimonial e eventos do Câmpus;
  - IX - presidir as comissões de formatura do Câmpus;
  - X - gerenciar a documentação e a correspondência, que tramitam no âmbito do Gabinete;
  - XI - gerenciar à emissão de diárias e passagens;
  - XII - secretariar as reuniões da direção do Câmpus;
  - XIII - coordenar o processo de realização de estágios concedidos pelo Câmpus;
- e
- XIV - fazer a gestão das Atividades de Saúde, de Comunicação Social e de Protocolo.

O Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPEX) é responsável pelo planejamento, coordenação e supervisão da execução de atividades de ensino, pesquisa, inovação, extensão e cultura. O DEPEX compreende:

- I - Coordenadoria de Registros Acadêmicos;
- II - Coordenadoria de Extensão e Cultura;
- III - Coordenadoria de Pesquisa e Inovação;
- IV - Coordenadoria de Estrutura Funcional do Ensino;
- V - Coordenadoria de Formação Geral; e
- VI - Coordenadorias de Cursos.

Ao DEPEX compete:

- I - propor a reformulação de normas e procedimentos às Pró-reitorias de Ensino, de Extensão e Cultura e de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação;
- II - analisar e propor a criação e adequação de projetos pedagógicos de cursos, com base no Projeto Pedagógico Institucional e no Plano de Desenvolvimento Institucional;

III - propor à Direção-geral do Câmpus, a abertura e extinção de oferta de vagas de cursos;

IV - prestar orientação e apoio aos entes administrativos vinculados, na execução dos regulamentos, normas, encaminhamento dos processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos e avaliação das atividades acadêmicas, bem como orientá-las sobre o seu desenvolvimento;

V - propor, em consonância com os entes administrativos vinculados, ações para comporem o Planejamento Anual do IFSul;

VI - propor e executar atividades de capacitação, em consonância com as políticas para a formação e qualificação continuada dos servidores;

VII - planejar e supervisionar as atividades de ensino, pesquisa, inovação, extensão e cultura no âmbito do Câmpus;

VIII - aplicar os regulamentos disciplinares;

IX - orientar, coordenar, supervisionar e avaliar as atividades acadêmicas;

O Departamento de Administração e de Planejamento é responsável por planejar, superintender, coordenar, fomentar e acompanhar as atividades e políticas de administração, planejamento, infraestrutura, gestão orçamentária, financeira, contábil, patrimonial e de pessoal no âmbito do Câmpus. O DEAP compreende:

I - Coordenadoria de Manutenção Geral;

II - Coordenadoria de Tecnologia da Informação e Comunicação;

III - Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio;

IV - Coordenadoria de Licitações e Compras;

V - Coordenadoria de Orçamento, Contabilidade e Finanças; e

VI - Coordenadoria de Gestão Administrativa.

Ao DEAP compete:

I - elaborar as diretrizes gerais e a descentralização orçamentária do Câmpus, em função dos planos, projetos e programas governamentais;

II - coordenar e orientar as atividades de planejamento e administração do Câmpus, bem como a execução orçamentária, financeira, contábil e patrimonial;

III - acompanhar e controlar a execução dos programas, projetos, contratos e convênios firmados bem como elaborar as respectivas prestações de contas;

IV - planejar e coordenar as ações administrativas relacionadas aos serviços gerais, bem como a manutenção e conservação dos bens móveis e imóveis do Câmpus;

V - planejar e coordenar as ações administrativas relacionadas às áreas de Manutenção, Compras, Materiais, Patrimônio e Tecnologia da Informação e Comunicação do Câmpus;

VI - planejar e coordenar o desenvolvimento físico e de modernização do Câmpus;

VII - definir as permissões de acesso dos usuários aos recursos disponibilizados, por meio da rede de computadores do Câmpus;

VIII - disponibilizar os dados à comissão responsável no Câmpus pela elaboração do Relatório de Gestão do IFSul;

IX - coordenar a emissão de atestados de capacidade técnica; e

X - responsabilizar-se pelo envio de empenhos de serviços sem contrato.

### **2.5.2 Coordenadorias**

- **Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CORAC)**

A Coordenadoria de Registros Acadêmicos é responsável por coordenar, supervisionar e executar atividades referentes aos registros da vida acadêmica dos estudantes. À Coordenadoria de Registros Acadêmicos compete: I - implementar a padronização e promover o aprimoramento dos procedimentos relacionados à gestão de Registros Acadêmicos; II - propor e operacionalizar os sistemas de informação relacionados à gestão de Registros Acadêmicos; III - coordenar e executar os procedimentos relacionados aos processos de matrículas, rematrículas, abertura e fechamento de períodos letivos, levantamento de dados estatísticos e suporte ao corpo docente e discente; IV - organizar e manter sob sua guarda as pastas individuais dos estudantes; V - organizar e manter sob sua guarda os diários de classe das disciplinas dos cursos regulares oferecidos pelo câmpus; VI - coordenar e executar os procedimentos relacionados à emissão de documentos acadêmicos, exceto o registro de diplomas de curso superior; VII - lançar trocas de turmas, turnos, diários, trancamentos, cancelamentos, transferências, dispensas e aproveitamentos; VIII - informar dados para os censos escolares e demais sistemas governamentais; IX -

certificar a participação em cursos, eventos e outras atividades de pesquisa, inovação, extensão e cultura promovidas pelo Câmpus; e X - confeccionar as atas de formatura.

- **Coordenadoria de Extensão e Cultura (COEX)**

A Coordenadoria de Extensão e Cultura é responsável pelo planejamento, coordenação e supervisão da execução de ações de extensão e cultura. Entende-se por ações de extensão aquelas resultantes da interação dialógica e transformadora com a sociedade. À Coordenadoria de Extensão e Cultura compete: I - fomentar, divulgar e supervisionar a execução das ações de extensão; II - manter atualizados os dados e relatórios sobre extensão; III - incentivar e sensibilizar a comunidade acadêmica sobre o papel e a importância da extensão; IV - acompanhar programas e projetos de extensão; V - encaminhar para registro, na Pró-reitoria de Extensão e Cultura, os programas e projetos de extensão; VI - coordenar a dinâmica de produção e prestação de serviços; VII - fomentar e apoiar a promoção de eventos artístico-culturais, sociais e desportivos; VIII - estimular a interação do Câmpus com a sociedade; IX - coordenar as pesquisas periódicas dos egressos de todos os cursos oferecidos pelo Câmpus; X - orientar e coordenar o processo de realização de estágios dos estudantes do câmpus; XI - fomentar e apoiar as atividades de empreendedorismo, de economia solidária e de prestação de serviços; XII - fomentar, apoiar e registrar visitas técnicas e gerenciais, programadas segundo interesses curriculares dos cursos; e XIII - promover a realização de cursos de extensão e de formação inicial e continuada.

- **Coordenadoria de Pesquisa e Inovação (COPESQ)**

A Coordenadoria de Pesquisa e Inovação é responsável pelo planejamento, coordenação e supervisão da execução de atividades de pesquisa e inovação. À Coordenadoria de Pesquisa e Inovação compete: I - fomentar e supervisionar a execução das ações de pesquisa e inovação; II - manter atualizados os dados e relatórios sobre pesquisa e inovação; III - divulgar as ações referentes à pesquisa e à inovação; IV - incentivar e sensibilizar a comunidade acadêmica sobre o papel e a importância da pesquisa e da inovação; V - articular-se com o Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) na proposição e acompanhamento de projetos inovadores; VI - acompanhar programas e projetos de iniciação científica e desenvolvimento

tecnológico; VII - incentivar a implantação de grupos de pesquisas; VIII - encaminhar para registro, na Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação, os programas e projetos de pesquisa e inovação; IX - coordenar a promoção de eventos científicos; e X - participar da elaboração de normas sistêmicas para o funcionamento da pesquisa e inovação.

- **Coordenadoria de Estrutura Funcional do Ensino (COEFE)**

A Coordenadoria de Estrutura Funcional do Ensino é responsável por proporcionar as condições necessárias ao funcionamento do ensino, incluindo a gestão dos espaços. À Coordenadoria de Estrutura Funcional do Ensino compete fazer a gestão das Atividades de Biblioteca e de Apoio ao Ensino.

As Atividades de Biblioteca compreendem: I - viabilização e administração do acesso à informação para a comunidade acadêmica; II - implementação e acompanhamento dos procedimentos administrativos da biblioteca; III - desenvolvimento de ações referentes à manutenção e à melhoria da infraestrutura, do acervo e das condições de acesso e pesquisa no âmbito da biblioteca; IV - administração do catálogo dos materiais bibliográficos do acervo; e31 12 V - implementação de ações de incentivo à leitura.

As Atividades de Apoio ao Ensino compreendem: I - disponibilização e solicitação de manutenção dos ambientes, equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento do ensino e aprendizagem; II - assistência aos alunos nos aspectos de bem-estar, esporte, lazer, segurança e disciplina; III - estruturação e controle dos horários de aulas; e IV - gestão das atividades e serviços de apoio à comunidade acadêmica.

- **Coordenadoria de Formação Geral**

A Coordenadoria de Formação Geral é o órgão responsável pela gestão didáticopedagógica da Formação Geral. O Coordenador de Formação Geral será eleito em conformidade com as normas estabelecidas pelo Câmpus, aprovadas em reunião da área. À Coordenadoria de Formação Geral compete: I - coordenar as atividades didático-pedagógicas e administrativas relativas à formação geral; II - promover, juntamente com os coordenadores de curso, a integração das disciplinas, conteúdos e ações desenvolvidas nos cursos técnicos e superiores; III - identificar e

solicitar à chefia competente a abertura de processo seletivo de professores substitutos e efetivos para atender às disciplinas dos cursos integrados, subsequentes e superiores; e IV - identificar e promover ações pertinentes às demandas estruturais bem como materiais de consumo para atividades de ensino, pesquisa e extensão destinadas à área da formação geral.

- **Coordenadorias de Cursos**

A coordenadoria é o órgão responsável pela gestão didático-pedagógica do curso. Os Coordenadores de Curso serão eleitos em conformidade com as normas estabelecidas pelo Câmpus, aprovadas pela comunidade acadêmica. Compete ao coordenador de curso: I - coordenar e orientar as atividades do curso; II - coordenar a elaboração e as alterações do projeto pedagógico encaminhando-as para análise e aprovação nos órgãos competentes; III - organizar e encaminhar os processos de avaliação interna e externa; IV - organizar e disponibilizar dados sobre o curso; V - presidir o colegiado; VI - propor, junto ao colegiado, medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão; VII - responsabilizar-se, em conjunto com os docentes, pelos registros acadêmicos do curso; VIII - acompanhar a vida acadêmica dos estudantes; IX - propor, em conjunto com os docentes e a equipe pedagógica multidisciplinar, estratégias pedagógicas que favoreçam a aprendizagem dos estudantes e a redução da evasão e da retenção escolar; X - planejar, solicitar e acompanhar os processos para aquisição de materiais permanentes e de consumo; XI - participar da elaboração dos horários dos professores e das turmas; XII - planejar e organizar visitas técnicas e gerenciais e a agenda de eventos do curso; XIII - acompanhar a frequência dos professores e a programação das substituições; e XIV - avaliar os planos de trabalho, bem como, os Relatórios de Atividade Docente e encaminhá-los para tramitação no Câmpus.

- **Coordenadoria de Manutenção Geral (COMAG)**

A Coordenadoria de Manutenção Geral é responsável pela manutenção de prédios, máquinas e equipamentos, bem como pela conservação e adequação de todos os ambientes do Câmpus. Excetuam-se os equipamentos didáticos dos cursos, que têm a manutenção sob responsabilidade da coordenadoria do curso. À Coordenadoria de Manutenção Geral compete: I - acompanhar a execução dos



serviços de manutenção e conservação dos bens móveis e imóveis; II - planejar e solicitar a aquisição de material de consumo e de material permanente necessários às atividades de manutenção do Câmpus; III - autorizar e controlar o trabalho das empresas prestadoras de serviços necessários às atividades de manutenção do Câmpus; e IV - gerenciar a frota de veículos do Câmpus.

- **Coordenadoria de Tecnologia da Informação e Comunicação (COTIC)**

A Coordenadoria de Tecnologia da Informação e Comunicação é responsável em prover aos usuários do Câmpus a qualidade no serviço de Tecnologia da Informação. À Coordenadoria de Tecnologia da Informação e Comunicação compete: I - fazer a gestão de Tecnologia da Informação do Câmpus, conforme diretrizes do Plano Diretor de Tecnologia da Informação (PDTI) e do Plano de Segurança da Informação (PSI); II - estruturar os processos, no que se refere à gestão da informação e da tecnologia, no âmbito do Câmpus; III - planejar, prover e manter a infraestrutura adequada aos usuários de sistemas de informação; IV - analisar, desenvolver e implantar projetos de sistemas de informação; V - zelar pela integridade e segurança dos dados institucionais armazenados; e VI - prover treinamento e suporte técnico aos usuários de recursos de Tecnologia da Informação.

- **Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio (COAP)**

A Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio é responsável pelo recebimento, registro e guarda dos materiais de consumo e permanente. À Coordenadoria de Almoxarifado e Patrimônio compete: I - coordenar, supervisionar e orientar as atividades relacionadas ao controle, guarda, distribuição e alienação de material; II - controlar e atualizar de forma permanente os registros e a documentação dos bens móveis e imóveis do Câmpus; III - apoiar a elaboração do inventário anual dos bens móveis e imóveis do Câmpus; IV - conciliar, em conjunto com os setores pertinentes, os registros dos lançamentos e saldos patrimoniais e físicos do Câmpus; V - encaminhar empenhos de material, permanente e de consumo, aos fornecedores contratados, bem como acompanhar os prazos de entrega, cobrando os fornecedores em caso de descumprimento; VI - controlar o recebimento, registro, guarda e distribuição de materiais de consumo e permanente; e VII - acompanhar as atividades

das comissões: de inventário anual dos bens móveis e imóveis, de exame e averiguação, avaliação e reavaliação e recebimento de bens permanentes do Câmpus.

- **Coordenadoria de Licitações e Compras (COLIC)**

A Coordenadoria de Licitações e Compras é responsável pelas contratações diretas e processos licitatórios para a aquisição de bens e contratação de serviços, obras, alienações e concessões. À Coordenadoria de Licitações e Compras compete: I - coordenar e realizar os processos de aquisição de materiais e de contratação de serviços e obras necessários ao funcionamento e à modernização do Câmpus, por meio de licitação, contratação direta, alienações e concessões; II - realizar as atividades para adesão em processos de Intenção de Registro de Preços (IRP); III - assessorar os diversos entes administrativos do Câmpus, quanto à aquisição e contratação de bens, obras e serviços; IV - estruturar e arquivar os processos licitatórios e de contratação direta do Câmpus; e V - gerenciar as atas de registro de preço firmadas pelo Câmpus.

- **Coordenadoria de Orçamento, Contabilidade e Finanças (COCAF)**

A Coordenadoria de Orçamento, Contabilidade e Finanças é responsável pelo registro e controle da execução orçamentária, contábil e financeira do Câmpus. À Coordenadoria de Orçamento, Contabilidade e Finanças compete: I - coordenar e executar os trabalhos e funções da administração orçamentária, contábil e financeira do Câmpus; II - analisar as demonstrações contábeis, conforme o plano estabelecido pela administração superior; III - realizar as transferências internas de recursos, previamente autorizados; IV - subsidiar as solicitações de remanejamentos orçamentários; V - elaborar e disponibilizar relatórios para controle dos recursos orçamentários de repasses e financeiros recebidos através de descentralizações; VI - controlar, registrar, arquivar e apreciar a prestação de contas de convênios, repasses e suprimentos de fundos; e VII - apropriar, controlar e apreciar a prestação de contas de auxílios financeiros a estudantes concedidos pelo Câmpus.

- Coordenadoria de Gestão Administrativa (COGEA)

A Coordenadoria de Gestão Administrativa é responsável pela gestão dos contratos firmados no âmbito do Câmpus. À Coordenadoria de Gestão Administrativa compete: I - oficializar, gerenciar e acompanhar os contratos no âmbito do Câmpus; II - realizar os procedimentos de gestão dos contratos firmados pelo Câmpus; III - responsabilizar-se pelas Atividades de Gestão de Pessoas do Câmpus; e IV - responsabilizar-se pelo envio dos empenhos de serviços com contrato.

### **2.5.3 Núcleos**

O Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) orienta e promove ações que permeiam os diversos setores do Câmpus, prestando serviços de apoio tanto aos estudantes quanto aos servidores. O NAPNE é um órgão de assessoramento propositivo, consultivo e executivo, de composição multidisciplinar, responsável por mediar e/ou desenvolver ações de apoio e acompanhamento às/aos estudantes, servidoras e servidores com necessidades específicas. Por necessidades específicas entende-se todas as necessidades que se originam em função de deficiências, de altas habilidades/superdotação, transtornos globais de desenvolvimento e/ou transtorno do espectro autista, transtornos neurológicos e outros transtornos de aprendizagem.

Compete ao NAPNE:

I - assessorar a Direção-geral do câmpus e o DEPEI nas ações de apoio às/aos estudantes, servidoras e servidores que apresentem algum tipo de necessidade específica;

II - articular as atividades relativas à inclusão de estudantes com necessidades específicas, em todos os níveis e modalidades de ensino do IFSul, definindo prioridades, relacionadas à acessibilidade, tecnologias assistivas, materiais pedagógicos e investimentos;

III - fomentar o desenvolvimento de uma cultura inclusiva com base no respeito às diferenças, principalmente na quebra de barreiras físicas, atitudinais, metodológicas, instrumentais, programáticas e comunicacionais nas unidades do IFSul;

IV - identificar as/os estudantes com necessidades específicas, que ingressaram ou não por cotas, a partir dos registros da unidade administrativa responsável pelos registros acadêmicos do câmpus, preferencialmente no ato da matrícula/rematrícula;

V - acolher as/os estudantes com necessidades específicas junto à equipe multidisciplinar (professor/a de Atendimento Educacional Especializado, pedagogas/os, psicólogas/os e assistentes sociais do câmpus), além de representantes da equipe gestora do câmpus (direção geral, chefia de ensino e coordenação de curso), conforme normativa interna específica;

VI - promover a participação e as discussões acadêmicas em diferentes cursos dos câmpus, junto às/aos coordenadoras/es de cursos, estimulando a publicação de estudos e pesquisas relacionadas à inclusão de pessoas com necessidades específicas; e

VII - apoiar as atividades de pesquisa, ensino e extensão, bem como a sistematização, divulgação e publicação dos resultados produzidos em eventos científicos, respeitando os preceitos éticos.

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) está previsto no Regimento Interno do campus Bagé, e é constituído por grupo de apoio ao ensino, pesquisa e extensão. O NEABI está voltado para o direcionamento de estudos e ações ligadas às questões étnico-raciais, em especial à área do ensino sobre África, Cultura Negra e História, Literatura e Artes do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003, e das questões Indígenas, Lei nº 11.645/2008, que normatiza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas. Das finalidades do NEABI:

I - Desenvolver ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais;

II - Apoiar o Ensino da História e Cultura Africana e Afro-Brasileira, tal qual o da História e Cultura Indígena, como abordagens temáticas em ações trans e interdisciplinares, orientadas para uma educação pluricultural e pluriétnica;

III - fomentar o trabalho em sala de aula nos cursos de ensino técnico e tecnológico em todos os níveis e modalidades, dos eixos temáticos definidos pelos NEABIs de cada Campus;

IV - Assessorar o diagnóstico da realidade local e regional onde o Campus está inserido, a fim de formular, coordenar e articular políticas relacionadas às questões étnico-raciais.

Dos objetivos específicos do NEABI:

I - Assessorar a gestão do campus nas ações referentes à temática das relações étnico-raciais;

II - Propor encontros, estudos, reflexão e capacitação de servidores em educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção cultural do país;

III - Propor a realização de seminários, conferências, painéis, simpósios, encontros, palestras, oficinas, cursos, exposições de trabalhos e atividades artístico-culturais;

IV - Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus nos aspectos étnico-raciais;

V - Propor ações de acolhimento e auxílio a grupos étnico-raciais em situação de perigo ou vulnerabilidade social, a exemplo de refugiados e imigrantes, no sentido de:  
a) notar as suas histórias, bem como os contextos de perigo e perseguição que os atingem; e b) orientar para o acesso a direitos fundamentais, que lhes garantam integração e sustento.

VI - Fomentar o cumprimento da Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/08;

VII - estimular intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: universidades, escolas, comunidades negras, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;

VIII - Motivar e possibilitar o desenvolvimento de conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, de forma contínua;

IX - Colaborar em ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado à educação pluriétnica no campus;

X - Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com as/os estudantes do campus.

O Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual do IFSul - campus Bagé é um espaço institucional com o intuito de promover ações e debates que incentivem a igualdade de gênero e contribuam para a erradicação da discriminação às mulheres

e à comunidade LGBTQIA+. É objetivo do NUGEDS apoiar os direitos dessas minorias sociais, bem como sensibilizar a comunidade acadêmica do campus Bagé para a discussão sobre gênero e sexualidades.

O Núcleo de Gestão Ambiental Integrada é um órgão de assessoramento concebido para desenvolver estudos e práticas de gestão ambiental nos câmpus ou reitoria, a fim de contribuir estrategicamente com a Política de Sustentabilidade Ambiental da Instituição. São finalidades do NUGAI:

I - desenvolver e promover ações em cada câmpus e na reitoria, que estimulem processos de gestão ambiental inovadores e integrados;

II - desenvolver e manter, entre os câmpus e a reitoria do IFSul, relações que permitam a geração de redes de contatos, promovendo, desta forma, o estabelecimento de objetivos e procedimentos comuns entre as unidades da instituição, com vistas ao desenvolvimento de práticas integradas de gestão ambiental no IFSul;

III - estimular e aperfeiçoar boas práticas ambientais, com o intuito de melhorar continuamente os métodos e as ferramentas aplicadas à gestão ambiental;

IV - assessorar a gestão da reitoria e dos câmpus em atividades específicas relacionadas à gestão ambiental destas unidades, tais como coleta e destinação de resíduos, levantamento de impactos ambientais, realização de licenciamento ambiental, manejo e manutenção da vegetação e áreas externas, execução de atividades de conscientização ambiental, elaboração e divulgação de materiais informativos, planejamento de compras sustentáveis, elaboração e execução de projetos ambientais, entre outras;

V - apresentar relatórios anuais de suas atividades conforme demandado pelas instâncias competentes;

VI - fomentar a discussão e a reflexão sobre a temática ambiental na comunidade interna e externa dos câmpus e reitoria mediante reuniões, encontros, palestras, simpósios, oficinas, entre outros;

VII - contribuir na formação continuada de servidores e terceirizados com relação às temáticas ambientais; e;

VIII - incentivar a integração da temática ambiental de forma transdisciplinar nos diversos âmbitos de atuação do câmpus ou da reitoria, contemplando ensino, pesquisa e extensão.

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

#### **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 2.723,14 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.

O Quadro 3 apresenta as informações referente ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSul campus Bagé.

**Quadro 3 – Identificação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

<p><b>Mantenedora:</b> Ministério da Educação  <b>IES:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense</p>
<p><b>Natureza Jurídica:</b> Pessoa Jurídica de Direito Público – Federal</p>
<p><b>CNPJ da mantenedora:</b> 10.729.992/0001-46</p>
<p><b>Endereço:</b> Av. Leonel de Moura Brizola - Pedras Brancas, Bagé - RS, 96418-400</p>
<p><b>Fone:</b> (53) 3247 3237 / (53) 999477902</p>
<p><b>Site:</b> <a href="http://www.bage.ifsul.edu.br/">http://www.bage.ifsul.edu.br/</a>  <b>E-mail:</b> alimentosifsulbage@gmail.com <b>Redes sociais:</b> @tecalimentos_bage (Instagram)</p>
<p><b>Ato Regulatório:</b> Reconhecimento de Curso                  Nº documento: 160209                  Data de Publicação: 07/06/2022                  Prazo de Validade: Vinculado ao Ciclo Avaliativo</p>
<p><b>Ato Regulatório:</b> Renovação de Reconhecimento de Curso                  Nº documento:                  Data de Publicação:                  Prazo de Validade: Vinculado ao Ciclo Avaliativo</p>
<p><b>Titulação:</b> Tecnólogo em Alimentos</p>
<p><b>CC – Conceito de Curso:</b> 4,0</p>
<p><b>Conceito Enade:</b> Dispensado</p>
<p><b>CPC – Conceito Preliminar de Curso:</b></p>



**Quadro 4 – Oferta curricular do curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

<b>Regime do Curso:</b> Semestral
<b>Regime de Matrícula:</b> Disciplina
<b>Regime de Ingresso:</b> Anual
<b>Turno de Oferta:</b> Noite
<b>Número de vagas:</b> 30
<b>Duração do Curso:</b> 7 semestres
<b>Carga horária em disciplinas obrigatórias:</b> 2.369,81 h
<b>Carga horária em disciplinas eletivas:</b> 33,33 h
<b>Carga horária em Estágio Supervisionado Obrigatório (se houver):</b> -
<b>Carga horária em atividades curriculares de Extensão:</b> 240 h
<b>Carga horária em atividades curriculares de Pesquisa:</b> 120 h
<b>Carga horária em Trabalho de Conclusão de Curso:</b> 160 h
<b>Carga horária em Atividades Complementares:</b> 160 h
<b>Carga horária total do Curso:</b> 2.723,14 h
<b>Carga horária em disciplinas Optativas:</b> 33,33 h

### 3.2 Bases Legais

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi elaborado com base na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB 9.394/96), no Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia e no Instrumento de Avaliação de Cursos Superiores de Graduação Presencial e a Distância.

O funcionamento do curso foi autorizado pelo conselho superior a partir de 2018/1 através da Portaria nº 3105/2017.

No ano de 2022, o curso foi Reconhecido a partir de Avaliação do INEP/MEC, a partir do Código de Avaliação 160209, recebendo o Conceito/Nota 4,0.

### **3.3 Histórico do Curso**

Em agosto de 2012, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense – IFSul câmpus Bagé começou a ofertar o curso Técnico Subsequente em Agroindústria. Este curso foi concebido a partir de audiências públicas levando em consideração a demanda da comunidade e características do setor econômico e arranjo produtivo da região, a qual está alicerçada na produção agropecuária e conseqüentemente necessita de pessoas qualificadas para transformar essas matérias primas em produtos de maior valor agregado.

No ano de 2016, em reunião de Colegiado a partir de demandas dos estudantes, se decidiu verticalizar o Curso Técnico em Agroindústria e criar o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. A equipe responsável pela elaboração e escrita do PPC, foi composta pelos 5 professores que hoje fazem parte do Núcleo Docente Estruturante, além da Tecnóloga em Agroindústria do *campus*. Após várias reuniões e estudos a respeito do funcionamento do curso, comparação com outras instituições de ensino superior, verificação das exigências estruturais e recursos humanos, o curso foi aprovado nas instâncias superiores e teve seu início em 2018.

### **3.4 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) , 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 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 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.

### **3.4.1 Número de vagas**

O IFSul Câmpus Bagé propôs-se a verticalizar o Curso Técnico em Agroindústria, ofertando o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 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 são 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.

São ofertadas 30 vagas por ano, sendo a oferta no primeiro semestre de cada ano letivo no turno noturno.

O processo seletivo para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ocorre através do Sistema de Seleção Unificada – SISU/MEC (15 vagas) e vestibular do IFSUL (15 vagas).

Se caso não preencher as 30 vagas através de editais do processo seletivo, haverá a opção de oferta das vagas remanescentes, através de Editais complementares promovidos pela Direção do Campus, assim como editais de reingresso para preencher vagas ociosas. O número de vagas a serem ofertadas para estas modalidades é dependente do número de vagas disponíveis verificadas pela Coordenadoria de Registros Acadêmicos do Campus.

### **3.4.2 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.

## **3.5 Objetivos do Curso**

### **3.5.1 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 compromissados com a preservação do meio ambiente.

### **3.5.2 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.

### **3.5.3 Público-alvo**

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

## **3.6 Perfil Profissional do/a Egresso/a e campo de atuação**

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.

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.

### **3.7 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso**

#### **3.7.1 Articulação das Políticas Institucionais de Ensino, Extensão e Pesquisa**

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.

Para as atividades de Ensino, as políticas expressas no PDI dizem respeito à:

- Educação Profissional Tecnológica

O Curso Superior de Tecnologia é uma importante alternativa de profissionalização em nível superior e que responde à demanda por preparação, por formação especializada e aprimoramento educacional e profissional, na qual, em média, três anos de formação são suficientes para uma educação de qualidade. A organização curricular é voltada para a formação de profissionais capazes de desenvolver tarefas próprias e de apreender os processos tecnológicos, além de atender a diversificação e a complexidade da área.

- Formação Docente

Investir e repensar a formação docente é de extrema importância a fim de manter a conexão das práticas pedagógicas cotidianas e a compreensão do que o professor faz de sua própria prática. O professor deve ser formado para melhor articular racionalidade científica e prática reflexiva, compreendendo o conhecimento historicamente construído e sistematizado.

A fim de aplicar um projeto de curso com uma perspectiva interdisciplinar, pensando o professor em sua perspectiva histórico-social, com sólida base científica,



formação crítica da cidadania, trazendo a ética e a solidariedade como valores fundantes, são incentivados a constante formação dos professores do curso.

- Inclusão social e emancipação

O curso atende esta política através de diferentes programas e projetos, destacando-se as políticas inclusivas de atendimento às pessoas com necessidades educacionais específicas, assistência estudantil (auxílio transporte, moradia e alimentação), apoio pedagógico, psicológico e social. Para isso, o campus conta com uma equipe multidisciplinar de apoio ao ensino com uma pedagoga, assistente social e técnico em assuntos educacionais.

Também existe o Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o qual atua no apoio aos estudantes e servidores que apresentem algum tipo de necessidade específica, articula atividades relativas à inclusão desses alunos e promove discussões e palestras de formação para os servidores à respeito deste tema.

As ações referentes à essa política e ao núcleo são desenvolvidas conforme as necessidades internas e a realidade local.

- Educação das relações étnico-raciais

O campus conta com o NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas), que promove ações, debates e palestras periodicamente sobre o tema. Além disso, o curso possui na disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos II (DNP II), ementa e conteúdo programático que trata deste tema adaptado às particularidades do curso.

- Políticas de Gênero e Diversidade

O campus conta com o NUGED (Núcleo de gênero e diversidade), que promove ações, seminários e debates periodicamente sobre o tema.

Em relação às atividades de Pesquisa, o curso atende às políticas expressas no PDI por meio de projetos de pesquisa que abordam demandas internas e das comunidades locais, com respostas tecnológicas e linhas de conhecimento que tratam de temas importantes na região, a fim de contribuir com o crescimento científico, econômico e social. Os projetos são desenvolvidos a partir de editais de fomento que

envolvem recursos próprios do IFSul ou de instituições de apoio à pesquisa como FAPERGS e CNPq. Através dos projetos os alunos são incentivados a atuarem na iniciação científica e tem a oportunidade de participar de eventos científicos da própria instituição (JIC, ENCIF, MOCITEC, MOVACI, entre outros) e em eventos externos (Congressos, Simpósios, Encontros, Semanas acadêmicas, entre outros) com apresentação de trabalhos.

As atividades de Extensão são realizadas principalmente através de eventos (Semanas Acadêmicas) e seminários abertos à comunidade externa. Além disso, os docentes procuram proporcionar uma aproximação com o mercado de trabalho através de visitas técnicas e incentivar a realização de atividades de estágios pelos estudantes, mesmo não sendo obrigatório no curso.

A realização de projetos e programas de extensão, através da curricularização da extensão, envolvendo o curso e a comunidade da região também é um grande diferencial, pois propicia uma maior visibilidade aos estudantes e melhores possibilidades de inserção no mercado de trabalho.

### **3.8 Currículo**

O currículo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla em seus conteúdos conceitos da área tecnológica 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. Os conteúdos curriculares procuram espelhar essas concepções, mantendo-se atualizados, de modo geral, tanto no que se refere à bibliografia utilizada quanto à abordagem das temáticas trabalhadas.

#### **3.8.1 Estrutura Curricular**

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos está de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação - DCN, Parecer nº 29/02, 03/12/02, e nas resoluções específicas, para cada curso, expedidas pelos órgãos competentes. O Curso Superior

de Tecnologia em Alimentos do IFSul, Campus Bagé possui ingresso anual e periodicidade semestral. O currículo está organizado para ser desenvolvido, em sete períodos semestrais, com aulas teóricas e práticas. A matriz curricular do Curso está distribuída da seguinte forma: 2.369,81 horas para disciplinas obrigatórias, 33,33 horas em disciplinas eletivas, 160 horas para Atividades Complementares e 160 horas destinadas ao Trabalho de Conclusão de Curso. O número mínimo para conclusão do curso é de 07 períodos e o máximo é de 14 períodos. O curso é presencial e ministrado no período noturno, das 18h50 min até 22h20min.

O regime de matrícula se dá por componente curricular. A matrícula inicial, ou matrícula para o primeiro semestre letivo do curso, será em um conjunto único de componentes curriculares. A partir da conclusão do primeiro período letivo, o acadêmico realizará a matrícula por componente curricular, somente se não houver conflitos de horários e de pré-requisitos e respeitando-se a carga horária semanal mínima e máxima.

O acadêmico deverá matricular-se em ao menos um dos componentes curriculares eletivos ofertados 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. É facultado ao acadêmico matricular-se no componente curricular optativo de Libras – Linguagem Brasileira de Sinais.

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 ensino, pesquisa e extensão, cursos de capacitação complementar, estágio não obrigatório, publicações em eventos, revistas científicas e tecnológicas, entre outras atividades

especificamente promovidas ou articuladas ao Curso, 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 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.

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.

Ao concluir os sete semestres do curso e o total de horas das atividades complementares e obtendo aprovação perante a Banca de Avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso do TCC, obterá o diploma de Tecnólogo em Alimentos.

### **3.8.2 Fluxos formativos**

Disponível nos Anexos.

### **3.8.3 Matriz curricular**

Disponível nos Anexos.

### **3.8.4 Matriz de disciplinas eletivas**

Disponível nos Anexos.

### **3.8.5 Matriz de disciplinas optativas**

Disponível nos Anexos.

### **3.8.6 Matriz de pré-requisitos (quando for o caso)**

Disponível nos Anexos.

### **3.8.7 Matriz de co-requisitos (quando for o caso)**

Não se aplica (NSA).

### **3.8.8 Matriz de disciplinas equivalentes**

Não se aplica (NSA).

### **3.8.9 Matriz de componentes curriculares a distância (se houver)**

Não se aplica (NSA).

### **3.8.10 Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografias**

Os componentes curriculares da área tecnológica específica de Produção Alimentícia, abordam onde está cada eixo tecnológico em que se situa o curso, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão que deverá compreender os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização no sistema de produção social. Tais temas são abordados em componentes curriculares, tais como: Introdução a Tecnologia de Alimentos, Microbiologia de alimentos, Higiene e Sanitização, Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Análise Sensorial, Operações Unitárias, Tecnologia de Leites e Derivados, Conservação de Alimentos, Tecnologia de Cereais e Panificação, Tecnologia de Carnes, Controle de Qualidade, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Óleos e Gorduras, Embalagens e rotulagem de alimentos, Tecnologia de ovos e mel, Segurança do trabalho, Tecnologia de Bebidas e Desenvolvimento de Novos Produtos I e II , Marketing e comercialização,

Administração, Análise de Viabilidade Econômica, Empreendedorismo e Gestão Ambiental.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos também visa formar sujeitos capazes de exercerem com competência sua condição de cidadão construtor de saberes significativos para si e para a sociedade. Para tanto, o curso oferece componentes nas áreas de linguagens e códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, vinculados à educação superior como elementos essenciais para a formação humanística e o desenvolvimento profissional do cidadão. Nesse sentido, se faz necessário uma compreensão sobre ética, direitos humanos, relações étnico-raciais, 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 são abordados nos seguintes componentes curriculares: Matemática básica, Leitura e Produção Textual, Química geral e inorgânica, Química orgânica, Química analítica, Informática, Metodologia científica, Estatística aplicada, Inglês instrumental, Ética e relações humanas, Segurança do trabalho, Desenho técnico, Economia e Desenvolvimento de Novos Produtos.

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

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

Conforme disposto no Art. 10 da Lei 9795/96, bem como no teor do Decreto nº 4281/2002 e da Resolução CNE/CP 2/2012, a promoção e consolidação de políticas educativas, que privilegiem o desenvolvimento da consciência ambiental. Nessa

perspectiva, o Curso de Tecnologia em Alimentos, no exercício de sua gestão educativa, aposta em enfoques curriculares e metodologias que assegurem a vivência plena dos princípios que alicerçam a cultura do cuidado ambiental, tendo em vista não somente a preservação do meio físico, mas também o cultivo de relações sociais sustentáveis, alicerçadas nas noções de alteridade e solidariedade, tal como evidencia explicitamente uma das finalidades educativas anunciadas no seu Projeto Pedagógico Institucional.

O **Apêndice 8.8** apresenta as disciplinas, programas, conteúdos e bibliografias referentes à cada disciplina.

### **3.8.11 Certificações intermediárias (Quando for o caso)**

Não se aplica (NSA).

### **3.8.12 Critérios para validação de conhecimentos e experiências profissionais anteriores**

Os critérios para validação de conhecimentos e experiências profissionais estão dispostas no Capítulo XIV da Organização Didática do IFSul:

“Art. 91. Os conhecimentos adquiridos na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderão ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Parágrafo Único. Entende-se por validação o processo de legitimação de conhecimentos e de experiências relacionados com o perfil de conclusão do curso.

Art. 92. O processo de validação incluirá análise de memorial descritivo detalhado das atividades desenvolvidas e avaliação condizente com o programa de ensino da disciplina ou área.

§ 1º Para solicitar validação de conhecimentos e experiências profissionais anteriores, o estudante deverá encaminhar requerimento ao campus, por intermédio da coordenação/ departamento de Registros Acadêmicos.

§ 2º Para avaliar os processos de validação, cada coordenação de curso ou área deverá constituir comissão, composta por, no mínimo, três professores.

§ 3º Somente será aceito um único pedido de validação de conhecimentos e experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios, para cada disciplina ou área de conhecimento.

§ 4º O resultado do processo de validação será formalizado por uma ata e registrado no histórico escolar com a descrição: “aproveitamento de estudos por meio de validação de conhecimentos e experiências”.

### **3.8.13 Prática profissional**

#### **3.8.13.1 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.

#### **3.8.13.2 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.

### **3.8.14 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 (160 horas), 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 (Apêndice 8.6 do PPC).

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 IFSul, 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.

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.

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.

### **3.8.15 Trabalho de Conclusão de Curso**

O trabalho de conclusão de curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos constitui-se numa atividade curricular vinculada à área de conhecimento e ao perfil de egresso do Curso, sendo considerado requisito para a obtenção de certificação final e emissão de diploma.

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 Projeto Pedagógico de Curso de modo claro, objetivo, analítico e conclusivo.

Para assegurar a consolidação dos referidos princípios, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deve ser 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 (Apêndice 8.7).

O TCC visa à aplicação dos conhecimentos construídos e das experiências adquiridas durante o curso, consistindo numa atividade individual do acadêmico, realizada sob a orientação e avaliação docente, contemplado uma carga horária de 160 horas.

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.

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

Dessa forma, são previstos os seguintes procedimentos técnicos para o desenvolvimento do referido trabalho:

- Introdução;
- Objetivos;
- Desenvolvimento Bibliográfico;
- Material e Métodos (quando pertinente);
- Resultados e Discussão (quando pertinente);
- Conclusão;
- Referências Bibliográficas;

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.

A produção do texto monográfico orienta-se pelas regras básicas de escrita acadêmico-científica da ABNT, bem como pelas normas de apresentação dispostas no Regulamento específico.

A apresentação oral do TCC, em caráter público, ocorre de acordo com o cronograma definido pelo Colegiado/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.

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

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

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 (pdf).

### **3.8.16 Metodologia**

A indissociabilidade entre ensino–pesquisa–extensão, enquanto eixo de formação, pelo entendimento de que esta articulação possibilita uma formação do egresso com base sólidas, tanto na dimensão científica, na dimensão humana quanto na profissional. Entende-se que os saberes não se limitam aos saberes acadêmicos, mas se constituem em um sistema de sentidos construído afetiva e emocionalmente nas experiências de vida. Desta forma, propiciar vivências e experiências significativas do estudante, possibilita a construção de um saber alicerçado na realidade e, a partir dos conhecimentos produzidos e acumulados, refletir sobre as grandes questões da atualidade e assim, ser capaz de se comprometer com a transformação da realidade sócio-econômica, cultural e ambiental.

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

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

A vivência e a prática profissional são 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 integra 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 implica 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 são colocados.

Em paralelo a formação teórica e prática proporcionada pelos componentes curriculares do curso estão as disciplinas de Desenvolvimento de Novos 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.

### **3.9 Política de formação integral do/a 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.

### **3.10 Políticas de apoio ao/a estudante**

O IFSul possui diferentes políticas que contribuem para a formação dos estudantes, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária. Estas políticas são implementadas através de diferentes programas e projetos, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, com editais periódicos para concessão de auxílio transporte, alimentação, moradia e material escolar, apoio pedagógico, psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva. Para isso, existem núcleos de apoio, como: Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, Núcleo de Gênero e Diversidade.

#### **3.10.1 Política de Inclusão e Acessibilidade do Estudante com Necessidades Específicas**

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso, permanência, participação e aprendizagem do estudante na instituição de ensino, implicando, desta forma, no respeito às diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

A Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul, amparada na Resolução nº 51/2016, contempla ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais:

I - Necessidades Específicas - entendidas como necessidades que se originam em função de deficiências, de altas habilidades/superdotação, transtornos globais de desenvolvimento e/ou transtorno do espectro autista, transtornos neurológicos e outros transtornos de aprendizagem, sendo o Núcleo de Apoio às Necessidades Específicas – NAPNE, o articulador dessas ações, juntamente com Equipe pedagógica (pedagogo área, Supervisão e orientação, professor de Atendimento Educacional Especializado (educador especial), coordenadoria do Curso e equipe multidisciplinar (psicólogo, assistente social, enfermagem, médico ou área da saúde e outros profissionais que estejam envolvidos no acompanhamento do estudante)

II – Gênero e diversidade sexual: promoção dos direitos da mulher e de todo um elenco que compõe o universo da diversidade sexual para a eliminação das discriminações que as atingem, bem como à sua plena integração social, política, econômica e cultural, contemplando em ações transversais, tendo como articulador destas ações o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual – NUGEDS.

III – Diversidade étnico-racial: voltada aos estudos e ações sobre as questões étnico-raciais em apoio ao ensino, pesquisa e extensão, em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História, Literatura e Artes do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003, e das questões Indígenas, na Lei nº 11.645/2008, que normatiza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas. Tendo como articulador dessas ações o Núcleo de Educação Afro-brasileira e Indígena – NEABI.

Para a efetivação da Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos considera todo o regramento jurídico acerca dos direitos das pessoas com deficiência, instituído na Lei de Diretrizes e Bases – LDB 9394/1996; na Política de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva/2008; no Decreto nº 5.296/2004, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com Deficiência ou com mobilidade reduzida; na Resolução CNE/CEB nº 2/2001 que Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica; no Decreto nº 5.626/2005,



dispondo sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS; no Decreto nº 7.611/2011 que versa sobre a Educação Especial e o Atendimento Educacional Especializado; na Resolução nº 4/2010 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica; na Lei nº 12.764/2012 que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; no parecer 02/2013 que trata da Terminalidade Específica, no parecer CNE/CEB nº 5 de 2019, que trata da Certificação Diferenciada e na Lei nº 13.146/ 2015 que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.

A partir das referidas referências legais apresentadas, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, assegura currículos, métodos e técnicas, recursos educativos e organização específicos, para atender as necessidades individuais dos estudantes.

Prevê a garantia de acesso, permanência, participação e aprendizagem, por meio de oferta de serviços e de recursos de acessibilidade curricular que eliminem as barreiras e promovam a inclusão plena, considerando o significado prático e instrumental dos conteúdos básicos, dos objetivos, das metodologias de ensino e recursos didáticos diferenciados, dos processos de avaliação compreensiva, da Certificação Diferenciada e /ou Terminalidade Específica, adequados ao desenvolvimento dos alunos e em consonância com este projeto pedagógico de curso (PPC), respeitada a frequência obrigatória.

Garantindo o pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, favorecendo ampliação e diversificação dos tempos e dos espaços curriculares por meio da criatividade e inovação dos profissionais de educação e uma matriz curricular compreendida como propulsora de movimento, dinamismo curricular e educacional.

### **3.11 Formas de implementação das políticas de ensino, extensão pesquisa**

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.

### **3.12 Curricularização da extensão**

De acordo com Resolução nº 7, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2018 (MEC/CNE/CES) alinhado com a política e o regulamento de extensão e o

regulamento da curricularização da extensão e da pesquisa nos cursos de graduação do IFSul, e a fim de se adequar ao Plano Nacional de Educação (PNE) – Lei 13.005/14 vigência 2014-2024, Meta 12.7, o curso de Tecnologia em Alimentos conta com 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares em programas e projetos de extensão universitária.

A Política de Extensão e Cultura, em sua Resolução nº 128, de 12 de dezembro de 2018, define como Programa de Extensão, o conjunto articulado de projetos e outras ações de extensão, preferencialmente de caráter multidisciplinar e integrado a atividades de pesquisa e de ensino. Já os Projetos de Extensão, se constituem no conjunto de atividades processuais contínuas de caráter educativo, científico, cultural, político, social ou tecnológico com objetivos específicos e prazo determinado que pode ser vinculado ou não a um programa.

A partir disto, o curso possui 240 horas destinados à Extensão, as quais estão distribuídas em 3 componentes curriculares específicos de extensão (Extensão I, Extensão II e Extensão III), e em componentes não específicos, como nas disciplinas de Microbiologia de Alimentos, Higiene e Sanitização, Análise de Alimentos e Controle de Qualidade.

Esses componentes curriculares devem estar vinculados a um programa ou projeto de extensão registrado na PROEX, sob a coordenação geral do professor da disciplina, e seu número de registro deve constar, obrigatoriamente, no Plano de Ensino.

### **3.13 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa**

A Coordenação do curso é responsável por organizar e encaminhar os processos de avaliação interna e externa.

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.

### **3.13.1 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.

### **3.14 Atividades de tutoria (obrigatório para cursos ou disciplinas, integral ou parcial, na modalidade EaD)**

Não se aplica (NSA).

### **3.15 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) nos processos de ensino e de aprendizagem**

A integração das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo educativo permite auxiliar, de maneira significativa, os processos de ensino e aprendizagem. A utilização das TICs como estratégias educativas ocupam com peso e o seu contributo é extenso no desenvolvimento da organização curricular contemporânea.

O uso da Internet permite acesso a um manancial de referenciais determinantes para a constituição dos repertórios que orientam e encaminham sobremaneira resultados requeridos pelo Curso de Tecnologia em Alimentos. Hoje o Câmpus disponibiliza o acesso à internet a cabo nos computadores dos laboratórios e rede Wi-Fi, aberta, em todos os prédios.

A Biblioteca possui sistema no qual os alunos podem pesquisar, renovar e reservar seus livros de qualquer computador ou dispositivo móvel. Além disso, a

biblioteca está equipada com computadores que podem ser acessados pelos estudantes no câmpus.

Os professores têm à disposição computadores e televisões digitais instaladas em salas de aula, conexão direta de Internet por Wi-Fi, que são regularmente utilizados em sala de aula. Todos os professores do curso fazem uso de ferramentas do Google Sala de aula para disponibilização de materiais e para o acompanhamento das atividades realizadas pelos alunos. O Google Meet pode ser utilizado para atendimento dos alunos de forma remota, em casos especiais.

### **3.16 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) (obrigatório para cursos ou disciplinas, integral ou parcial, na modalidade EaD)**

Não se aplica (NSA).

### **3.17 Materiais didáticos (Obrigatório para cursos ou disciplinas, integral ou parcial, na modalidade EaD)**

Não se aplica (NSA).

### **3.18 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem**

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 é feita de maneira formal, com a utilização de, no mínimo, dois instrumentos de avaliação, privilegiando atividades como provas, trabalhos, desenvolvimento de projetos, participação nos fóruns de discussão e por outras atividades propostas de acordo com a especificidade de cada disciplina.

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

Conforme Art. 117. § 1º da Organização Didática, o curso superior de graduação adotará intervalos de 0,1 com arredondamento sempre para o valor superior. Assim, a verificação do rendimento escolar compreenderá a avaliação do aproveitamento ao longo do período letivo. Será atribuída por disciplina nota de 0 (zero) a 10 (dez), admitindo-se intervalos de um 0,1 (um décimo) pontual. § 2º será considerado aprovado, em relação à nota, o estudante que obtiver nota de 6,0 (seis) a 10 (dez).

Art. 120. O aluno que, ao final do período letivo, não for aprovado em alguma etapa avaliativa terá direito à reavaliação na (s) disciplina (s) ou área (s) de conhecimento em que não logrou êxito. § 1º Estudante infrequente não fará jus à reavaliação. § 2º Nas disciplinas em que o professor trabalhar com projetos, os critérios para a reavaliação estarão expressos na metodologia de avaliação do projeto. § 3º Até a reavaliação deverão ser oferecidos estudos de recuperação paralelos para as aprendizagens não construídas, previstos no plano de ensino do professor. § 4º Após a reavaliação será considerada a maior nota ou o melhor conceito obtido pelo estudante.



## **4. Corpo Docente e Tutorial**

### **4.1 Núcleo Docente Estruturante**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão permanente responsável pela concepção, atualização e acompanhamento do desenvolvimento do projeto pedagógico do curso.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos possui 5 membros docentes, o qual é presidido pelo coordenador de curso, todos possuem titulação *stricto sensu* e atuam em regime de dedicação exclusiva.

#### **4.1.1 Composição**

- Prof. Dr. Roger Junges da Costa - Coordenador de Curso
- Prof. Msc. Gabriel Rodrigues Bruno
- Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Leandra Zafalon Jaekel
- Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Sarah Lemos Cogo
- Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup> Stela Maris Meister Meira

#### **4.1.2 Atribuições**

O Núcleo Docente Estruturante tem as seguintes atribuições, de acordo com a Organização Didática do IFSul, Capítulo V, Seção III, art. 31:

- I. atuar no acompanhamento, na consolidação e na atualização do Projeto Pedagógico do Curso;
- II. propor alterações no currículo, a vigorarem após aprovação pelos órgãos competentes;
- III. estudar e apontar causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão de estudantes;
- IV. zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- V. propor orientações e normas para as atividades didático-pedagógicas do curso;

VI. 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;

VII. zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais;

VIII. contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso;

IX. 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.

#### **4.2 Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico do 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.

### **4.3 Equipe Multidisciplinar (obrigatório para cursos ou disciplinas, integral ou parcial, na modalidade EaD)**

Não se aplica (NSA).

### **4.4 Coordenador/a do curso**

O coordenador de curso é docente em regime de dedicação exclusiva, com pós-graduação *stricto sensu*, e atua na gestão e organização didático-pedagógica do curso. De acordo com a Organização Didática do IFSul, Capítulo V, Seção I, art. 22, são funções do Coordenador:

- I. coordenar e orientar as atividades do curso;
- II. coordenar a elaboração e as alterações do projeto pedagógico encaminhando-as para análise e aprovação nos órgãos competentes;
- III. organizar e encaminhar os processos de avaliação interna e externa;
- IV. organizar e disponibilizar dados sobre o curso.
- V. presidir o colegiado e o NDE;
- VI. propor, junto ao colegiado, medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão;
- VII. 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;
- VIII. elaborar e compartilhar um plano das ações referentes às suas atividades;
- IX. definir indicadores de desempenho relacionados à coordenação de forma que estejam disponíveis e públicos.
- X. administrar a potencialidade do corpo docente do curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Parágrafo único. No Regimento Interno do Campus poderão ser estabelecidas as competências ao coordenador do curso/área não previstas na Organização Didática.

#### **4.4.1 Regime de Trabalho do/a coordenador/a**

O regime de trabalho previsto para a coordenação do curso é de tempo integral, com vistas à dedicação necessária para o atendimento da demanda, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes e discentes, com os membros do NDE e do Colegiado do Curso, além dos demais órgãos colegiados da IES e sua diretoria.

#### **4.4.2 Plano de Ação**

Ver o Apêndice 8.1 “Plano de Ação do/a Coordenador/a”.

#### **4.4.3 Indicadores de desempenho**

Considerando que o Coordenador do Curso é um Gestor, seu desempenho deve ser acompanhado constantemente, a partir de alguns indicadores: (1) sua atuação no âmbito do Curso; (2) dos resultados quantitativos e qualitativos do Curso; (3) dos resultados obtidos pela avaliação anual aplicada pela CPA; (4) da opinião dos docentes e discentes do Curso a respeito do Coordenador e (5) da observação da gestão IES com relação a atuação e articulação do Coordenador com o corpo docente, discente, gestão e mercado de trabalho.

#### **4.4.4 Representatividade nas instâncias superiores**

A coordenação do curso possui representatividade nos dois órgãos colegiados do curso, exercendo sua presidência: o NDE – Núcleo Docente Estruturante, e o Colegiado do Curso, ambos compostos por representantes docentes que atuam no curso, e o último também com representação discente e TAE.

### **4.5 Corpo docente e supervisão pedagógica**

O curso possui atualmente 15 docentes, todos possuem formação em programas de pós-graduação *strictu-sensu*, possibilitando que suas práticas docentes sejam dinâmicas, voltadas ao raciocínio crítico e com embasamento de conteúdos atualizados. Esta titulação permite também que os docentes do curso desenvolvam atividades de pesquisa nos componentes curriculares e também em projetos de pesquisa com a participação dos discentes do curso nesses projetos com bolsas

vinculadas ao IFSUL, CNPq e FAPERGS, ou de forma voluntária, bem como publicação acadêmica. Além de elevada qualidade de orientação dos alunos no desenvolvimento do TCC.

Dos 15 docentes que atuam no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, todos têm regime de trabalho de 40 h e destes, 13 têm regime de 40 h com Dedicação Exclusiva (DE). Sendo assim, o corpo docente consegue atender de forma integral às demandas do curso, como dedicação à docência em sala de aula, com horários de atendimento aos discentes fora da sala de aula, participação dos docentes no Colegiado de Curso e NDE, planejamento didático, preparação e correção das avaliações de aprendizagem. Além da participação de muitos docentes em outras comissões, como exemplo pela implementação da Curricularização da Extensão e Pesquisa, Comissão de Egressos, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, Núcleo de Gênero e Diversidade e Núcleo de Gestão Ambiental Integrada.

O corpo docente possui experiência de trabalho fora do ambiente acadêmico. O tempo médio de experiência profissional do docente é superior a 15 meses, o que possibilita apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos.

O corpo docente do curso possui média superior a 158 meses de experiência na educação básica. O que possibilita expor o conteúdo usando uma linguagem de acordo com as características da turma, identificar dificuldades dos estudantes e aplicar atividades específicas para promover sua aprendizagem.

O tempo de experiência médio do corpo docente é superior a 64 meses no ensino superior, e todos os docentes atuam em outros cursos superiores da Instituição e alguns docentes já atuaram em outros Institutos Federais ou Universidades Federais e privadas. Esta experiência permite que os docentes possam sistematicamente refletir sobre seu desempenho nas disciplinas que ministram, identificar dificuldades da turma, contextualizar exemplos com os conteúdos previstos nos componentes curriculares e promover melhorias contínuas em suas práticas pedagógicas em busca de uma sólida formação baseada em reflexão crítica e inserção cidadã no mundo do trabalho.

O curso possui 15 docentes, sendo que 50% dos docentes possuem mais de 4 produções nos últimos 3 anos.

## **4.6 Colegiado do curso**

De acordo com a Organização didática do IFSul, Capítulo V, Seção II, art. 24, o colegiado do curso é o órgão permanente responsável pelo planejamento, avaliação e deliberação das ações didático-pedagógicas de ensino, pesquisa e extensão do curso.

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é composto pelo Coordenador do Curso, os membros do NDE, cinco docentes que atuam no curso, um representante servidor técnico-administrativo que atua no curso, um representante discente e um membro da supervisão pedagógica.

Compete ao colegiado do curso:

- I. acompanhar e avaliar o Projeto Pedagógico do Curso;
- II. deliberar sobre processos relativos ao corpo discente;
- III. 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;
- IV. proporcionar articulação entre a Direção-geral, professores e as diversas unidades do campus que participam da operacionalização do processo ensino-aprendizagem;
- V. 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;
- VI. fazer cumprir a Organização Didática, propondo alterações quando necessárias;
- VII. delegar competência, no limite de suas atribuições;
- VIII. elaborar propostas curriculares e/ou reformulações do curso;
- IX. propor medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão..

#### **4.6.1 Implementação de práticas de gestão**

De acordo com a Organização didática do IFSul, Capítulo V, Seção II, art. 28. O Colegiado do Curso reunir-se-á ordinariamente, no mínimo, uma vez por período letivo e, extraordinariamente sempre que convocado pelo coordenador do curso ou por 1/3 (um terço) dos seus componentes.

§ 1º Na ausência do Coordenador de Curso, a presidência do Colegiado será exercida pelo representante docente do colegiado com maior faixa etária e mais tempo no curso.

§ 2º O quórum para instalação e prosseguimento das reuniões é de maioria simples, composto de metade mais um.

§ 3º As decisões do plenário serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de membros presentes.

#### **4.7 Corpo de tutores do curso (obrigatório para cursos ou disciplinas, integral ou parcial, na modalidade EAD).**

Não se aplica (NSA).

#### **4.8 Políticas de Interação entre Coordenação de Curso, Corpo Docente e de Tutores**

Não se aplica (NSA).

## **5. Corpo técnico-administrativo**

No apêndice 8.5, Tabela de informações sobre o corpo técnico-administrativo vinculados diretamente ao curso.

## **6. Infraestrutura**

### **6.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral**

Todos os docentes possuem espaço de trabalho coletivo, com mesas, armários, cadeiras estofadas, acesso à internet e impressora na sala, podendo optar por utilizar computador pessoal ou fornecido pela instituição.

### **6.2 Espaço de trabalho para o/a coordenador/a**

O Coordenador do curso possui mesa na sala de coordenadores de curso, com computador, acesso à internet, telefone e armário, havendo impressora multifuncional na sala.

O espaço coletivo é uma opção administrativa apoiada pelos coordenadores, visando facilitar o diálogo construtivo entre os mesmos, entende-se que é vantajoso este modelo em relação a salas individuais.

### **6.3 Sala coletiva de professores**

Os docentes do curso possuem sala específica de trabalho coletivo, com mesas, armário, impressora e acesso a internet, podendo optar por utilizar computador pessoal ou fornecido pela instituição.

### **6.4 Salas de aula**

As salas de aula atendem às necessidades institucionais e do curso, apresentando manutenção periódica, conforto, disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem



desenvolvidas, flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino e de aprendizagem, e possuem outros recursos cuja utilização é comprovadamente exitosa.

### **6.5 Acesso dos/as alunos/as a equipamentos de informática**

Todos os estudantes possuem perfil de usuário individual, com espaço de armazenamento de dados na rede acadêmica de computadores. Fora do horário das aulas há computadores, com acesso a internet, disponíveis para uso dos estudantes na Biblioteca do campus, além dos demais laboratórios poderem ser utilizados mediante disponibilidade de horário e a solicitação a um docente.

### **6.6 Biblioteca**

As unidades curriculares possuem 3 títulos como bibliografia básica e pelo menos 5 bibliografias complementares, havendo exemplares de cada título, todos tombados e registrados no sistema de informações da biblioteca. Os títulos são indicados pelo corpo docente. É um princípio da Instituição que todos os títulos indicados para bibliografia básica tenham exemplares físicos na biblioteca.

### **6.7 Laboratórios didáticos**

#### **6.7.1 Laboratórios de formação básica (Não se aplica para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação básica.)**

Não se aplica (NSA).

#### **6.7.2 Laboratórios de formação específica (Não se aplica para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica.)**

O curso conta com um prédio específico (Agroindústria), com 6 laboratórios equipados com materiais e equipamentos pertinentes a cada área tecnológica envolvida no curso, além de uma sala para os professores e a tecnóloga em agroindústria, uma sala de almoxarifado e sanitários.

Os laboratórios estão distribuídos da seguinte maneira:

Sala 603 - Laboratório de Microbiologia

Sala 604 - Laboratório de Carnes e derivados

Sala 605 - Laboratório de Leites e derivados

Sala 606 - Laboratório de Cereais e Panificação

Sala 609 - Laboratório de Frutas e Hortaliças / Análise Sensorial

Sala 610 - Laboratório de Bromatologia

O regulamento de funcionamento dos laboratórios encontra-se no apêndice 8.2 “Regulamento de laboratórios”.

Os principais equipamentos encontrados em cada laboratório está discriminado no quadro a seguir.

<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>	
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.

### 6.7.3 Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística) (Não se aplica para cursos presenciais que não contemplam material didático no PPC.)

Não se aplica (NSA).

### 6.7.4 Ambientes profissionais vinculados ao curso

Não se aplica (NSA).

## 6.8 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.

## 7. Referências

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006**. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior — SINAES e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Concepção e Diretrizes — Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia**. Brasília: PDE/SETEC, 2008.

EMATER - **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – RS**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br>>. Acesso em: 20 Out.2022.

FEE- **Fundação de Economia e Estatística**. Disponível em: <<https://www.fee.rs.gov.br/indicadores>>. Acesso em: 20 Out.2022.

## **8. Anexos e Apêndices**

### **8.1 Plano de ação do/a coordenador/a**

#### **1 - Objetivo**

Permitir o planejamento anual, o acompanhamento e os resultados do desenvolvimento das funções da Coordenação do Curso, de forma a garantir o atendimento à demanda existente e a sua plena atuação.

#### **2 - Forma de divulgação**

O plano de ação é levado ao conhecimento da comunidade acadêmica por meio de comunicação institucional, tais como o site institucional, redes sociais e murais presentes no bloco dos servidores e bloco sala de aula.

#### **3 - Atribuições do coordenador**

De acordo com a Organização Didática do IFSul, Capítulo V, Seção I, art. 22, são funções do Coordenador:

- I. coordenar e orientar as atividades do curso;
- II. coordenar a elaboração e as alterações do projeto pedagógico encaminhando-as para análise e aprovação nos órgãos competentes;
- III. organizar e encaminhar os processos de avaliação interna e externa;
- IV. organizar e disponibilizar dados sobre o curso.
- V. presidir o colegiado e o NDE;
- VI. propor, junto ao colegiado, medidas para o aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e da extensão;

VII. 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;

VIII. elaborar e compartilhar um plano das ações referentes às suas atividades;

IX. definir indicadores de desempenho relacionados à coordenação de forma que estejam disponíveis e públicos.

X. administrar a potencialidade do corpo docente do curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

#### **4 - Regime de trabalho**

A coordenação do curso, na figura do(a) docente **Roger Junges da Costa**, possui um regime de trabalho de 40h, com dedicação exclusiva, de forma a cumprir com todas as atribuições da docência existentes na instituição. A Organização Didática do IFSul prevê que, para o exercício da coordenação, deve ser destinada carga horária mínima de 10(dez) horas semanais. Nesse sentido, são destinadas **12h** para desempenhar as atribuições de coordenação de curso, de forma a atender às demandas existentes, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes e discentes, e a representatividade nos colegiados superiores.

#### **5 - Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa**

A gestão do curso é planejada considerando a autoavaliação institucional e o instrumento de avaliação própria do curso, com previsão da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e delineamento de processo autoavaliativo periódico do curso, conforme descrito a seguir.

Na gestão do curso ocorre a efetiva integração entre as suas diferentes instâncias de administração acadêmica, visando o aprimoramento contínuo do planejamento do curso, através do envolvimento de discentes e docentes. Essas instâncias são representadas pela Coordenadoria e pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), os quais convergem para o Colegiado de Curso. Nesse sentido, a gestão do



curso administra a potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua, como, por exemplo, incentivar projetos de ensino, pesquisa e extensão, além de produção científica, cultural, artística ou tecnológica do pessoal docente e técnico administrativo ligado ao curso.

Em última análise, o NDE orienta e dá suporte na implantação do projeto pedagógico como um todo, atuando no acompanhamento, na consolidação e na atualização do PPC, realizando estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação da aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as diretrizes e as novas demandas do mundo do trabalho. Em sua atuação, colabora com a autoavaliação do curso (por meio de instrumento próprio) e considera permanentemente o resultado das avaliações interna e externas do curso.

As avaliações externas do curso compreendem as análises dos resultados do ENADE, das avaliações *in loco* do curso e do relatório de acompanhamento de egressos. A avaliação interna do curso compreende os aspectos da organização didático-pedagógica, da avaliação do corpo docente, discente e técnico-administrativo e das instalações físicas.

### **5.1 - Enade**

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) avalia o rendimento dos concluintes dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional, e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial.

Até o presente momento, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSul Câmpus Bagé, não foi recrutado para realização do Enade.

### **5.2 - Avaliação *in loco***

As avaliações externas *in loco* tratam da análise de objetos pertinentes ao contexto, aos processos e produtos das instituições de educação superior e cursos de

graduação, conforme o ato decisório a ser subsidiado com a produção de dados e informações e a natureza do processo de avaliação *in loco*. As avaliações são orientadas por Instrumentos de Avaliação Institucional Externa (IAIE) ou por Instrumentos de Avaliação de Cursos de Graduação (IACG).

### **5.3 - Acompanhamento de egressos**

Através da Política Institucional de Acompanhamento de Egressos, o IFSul deseja conhecer a situação profissional e os índices de empregabilidade de seus ex-alunos, verificando a adequação entre a formação oferecida nos cursos e as exigências do mundo do trabalho. O acompanhamento de egressos é realizado pelo Comitê de Acompanhamento de Egressos e colabora com a identificação dos cenários junto ao mundo do trabalho, fornecendo subsídios aos processos de ensino, pesquisa e extensão da instituição.

### **5.4 - Plano de ação anterior**

Não se aplica no momento.

## **6 - Processo de autoavaliação periódica do curso**

O processo de autoavaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular; deve estar em sintonia com o Processo de Autoavaliação Institucional; deve envolver a participação da comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnico administrativos), egressos, comunidade externa; deve considerar os resultados do ENADE e avaliações *in loco*.

Para que sejam apropriados, os resultados da autoavaliação serão levados ao conhecimento da comunidade acadêmica por meio de comunicação institucional, resguardados os casos que envolverem a necessidade de sigilo ético da coordenação de curso.

## 7 - Evidências da apropriação dos resultados atingidos pela coordenação do curso

Os resultados atingidos pela coordenação do curso serão levados ao conhecimento da comunidade acadêmica por meio de comunicação institucional, tais como o site institucional, redes sociais e murais presentes no bloco dos servidores e bloco sala de aula.

## 8 - Ações e cronograma de execução

Meta	Ações	Origem da demanda	Cronograma						
			Bimestre (2022)						Periodicidade
			1	2	3	4	5	6	
1	Adequação e atualização de PPC	Atender indicadores do MEC	X	X	X	X	X		
2	Processo licitatório para compra de insumos para aulas práticas	Uso em aulas práticas	X	X	X	X			Ao menos uma vez ao ano
3	Melhoria da infraestrutura dos laboratórios	Desgaste natural devido ao uso		X	X	X			
4	Aplicação do instrumento de Autoavaliação do curso	Verificação do atendimento das demandas dos estudantes		X					
5	Reuniões do colegiado	Atender às demandas e deliberações do curso							Ao menos uma vez no semestre
6	Reuniões do NDE	Atender às demandas, ajustes e atualizações do curso							Ao menos uma vez no semestre

## 9 - Acompanhamento das ações

O acompanhamento será por meio de RELATÓRIO FINAL (no final do ano letivo), o qual deverá apresentar, por ação:

### 1) Situação da Ação, sendo opções:

- **Prevista:** significa que a ação não iniciou, mas ainda pode ser executada no prazo;
- **Em andamento dentro do prazo:** significa que a ação está sendo executada;
- **Em andamento fora do prazo:** significa que a ação está sendo executada, mas o prazo não será cumprido;
- **Concluída:** significa que a ação foi executada e concluída dentro do prazo;
- **Cancelada:** significa que a ação não será mais executada (será excluída dos planos).

### 2) Justificativas/Observações

Deve ser incluída justificativa para atrasos e cancelamentos e observações que forem necessárias, através de uma explicação breve e informativa.

Por meio da análise deste Plano de Ação e dos Relatórios produzidos, será possível verificar se os objetivos foram alcançados, a necessidade da definição de ações corretivas ou providências para que os desvios significativos sejam minimizados ou eliminados.

O Relatório Final subsidiará a confecção do Relatório de Gestão da Coordenação de Curso, que deverá ser confeccionado ao final dos 2 anos de gestão do coordenador, com os indicadores de atuação da coordenação de curso.

Quantidade de ações	Ações iniciadas	Ações concluídas	Ações canceladas	Ações em andamento	Ações complementares

## **8.2 Regulamento de laboratórios**

### **Considerações Gerais**

O trabalho em laboratórios, de maneira geral, pode expor o usuário a uma série de riscos, devido à natureza insalubre desses ambientes. Estes riscos, sejam químicos, biológicos ou físicos, podem resultar em danos materiais, acidentes pessoais e prejuízos para o meio ambiente.

Este manual tem por objetivo orientar os usuários dos laboratórios de ensino, pesquisa e extensão (servidores, discentes e usuários externos) sobre aspectos básicos relacionados às boas práticas e segurança nos laboratórios, a fim de prevenir e/ou minimizar os efeitos dos possíveis acidentes nos trabalhos em laboratório, assegurando a integridade dos usuários, conservação das instalações e equipamentos e proteção do meio ambiente.

Os laboratórios estão disponíveis aos usuários internos e externos, desde que respeitadas as regulamentações internas e o regulamento dos laboratórios.

Atualmente, os laboratórios são utilizados para o desenvolvimento de atividades experimentais de ensino, pesquisa e extensão, pelos seguintes eixos/disciplinas de Frutas e Hortaliças; Bromatologia; Panificação; Microbiologia; Tecnologia de leites; Tecnologia de carnes, Análise Sensorial.

Neste manual constam orientações e procedimentos que devem ser seguidos no decorrer de qualquer atividade e protocolo de rotinas realizadas no interior dos laboratórios. Os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) dos equipamentos estão disponíveis dentro de cada laboratório. Os usuários devem se apropriar deste material sempre que for necessária a utilização de algum equipamento.

Os laboratórios disponíveis no Campus são:

I - Laboratório de Bromatologia

II - Laboratório de Microbiologia

III - Laboratório de Tecnologia de Leites

IV - Laboratório de Tecnologia de Carnes

V - Laboratório de Tecnologia de Panificação

VI - Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças

VII – Laboratório de Análise Sensorial.

### **Acesso, permanência e capacidade**

É permitido o acesso e a permanência nos laboratórios aos servidores do Câmpus e pessoas autorizadas, desde que estejam portando os equipamentos de proteção individual (EPIs) indicados para cada situação. O acesso aos visitantes será permitido somente após receberem as instruções de segurança dos ambientes laboratoriais.

Para a atividade experimental, os alunos terão acesso aos laboratórios somente com a presença do professor ou técnico responsável pela atividade. É proibida a permanência de discentes nos laboratórios fora do horário de expediente da equipe técnica, bem como em finais de semana e feriados. Exceções serão admitidas apenas quando o orientador acompanhar o discente durante a realização de suas atividades.

Para utilização dos laboratórios, os mesmos devem ser reservados através do sistema de agendamento do Câmpus e a solicitação de materiais e reagentes juntamente com o protocolo que será desenvolvido, deverá ser enviado para o e-mail: [marciasilveira@ifsul.edu.br](mailto:marciasilveira@ifsul.edu.br).

Quando não estiverem em uso, os laboratórios devem permanecer fechados, sendo abertos pelo servidor responsável quando solicitado. Os discentes deverão permanecer no interior dos laboratórios somente se estiverem em atividade experimental. O acesso às chaves dos laboratórios é autorizada apenas aos servidores do Câmpus, sendo que alunos monitores, bolsistas e estagiários necessitam de autorização prévia da chefia dos Laboratórios ou o responsável pelo Projeto. A reprodução de cópia das chaves está autorizada somente aos servidores responsáveis pelos respectivos laboratórios.

Conforme este manual de segurança e boas práticas, indica-se o limite de 10 (dez) pessoas por laboratório, trabalhando simultaneamente, por motivos de

segurança e melhor aproveitamento no desenvolvimento das atividades experimentais. Esse quantitativo pode ser aproximadamente superior ou inferior, de acordo com as dimensões do laboratório em questão, bem como das atividades a serem desenvolvidas e dos equipamentos a serem operados

## **Boas práticas e segurança nos laboratórios de ensino, pesquisa e extensão**

### **Laboratório de bromatologia**

O laboratório de Bromatologia é específico para a realização de análises físico-químicas, possuindo instalação de água e luz de fácil acesso nas bancadas. Possuem ainda local especial para manipulação das substâncias tóxicas (capela de exaustão), que dispõe de sistema próprio de exaustão de gases. Esse laboratório há um grande número de equipamentos, sendo um local bastante vulnerável a acidentes quando não se trabalha com as devidas precauções.

Procedimentos específicos:

- a) Seguir as orientações de Boas Práticas em Laboratório;
- b) Ao sair do laboratório lavar as mãos com água e sabão e fazer desinfecção com álcool 70%;
- c) Substâncias químicas, mesmo que inofensivas, não devem ser provadas ou inaladas diretamente. Os vapores devem ser abanados em direção ao nariz, enquanto se segura o frasco com a outra mão;
- d) Nunca despejar água em ácido, mas sim o ácido sobre a água. O ácido deve ser acrescentado lentamente, sob agitação constante;
- e) Evite contaminação de reagentes: nunca retorne reagentes não utilizados ao frasco original ou use espátulas e pipetas sujas ou molhadas para manipulá-los;

### **Laboratório de microbiologia**

No Laboratório de microbiologia utilizam-se equipamentos como autoclaves, estufas e outros respeitando normas de segurança que determinam os requisitos básicos para a proteção da vida e do patrimônio institucional. Diante disso, deve-se seguir as normas gerais para utilização do laboratório, acrescido de algumas normas pontuais, requeridas pela especificidade deste ambiente.

Procedimentos específicos:

- a) Após o uso, realizar a limpeza das bancadas com toalha descartável umedecida em água e sabão neutro e, posteriormente, com álcool 70%;
- b) Todo o material utilizado (lâminas, lamínulas, placas de petri, pinças, vidrarias e outros) contendo microrganismos, deve ser devidamente esterilizado e posteriormente lavado;
- c) Manter o ambiente de trabalho em perfeito estado de organização;
- d) Os microscópios, lupas e balanças devem permanecer limpos, fechados, sempre que não estiverem em uso;
- e) O armário do laboratório contém os equipamentos e utensílios pertencentes apenas a este laboratório. Não são permitidos a mudança de local dos mesmos;
- f) Para a utilização dos equipamentos seguir seus POPs e/ou manual de instruções do fabricante;
- g) Sempre que utilizar vidrarias estas com material contaminado deve ser autoclavado e logo após higienizado todos utensílios, as vidrarias devem se secas na estufa e o uso deve ser exclusivo do laboratório.

### **Laboratório de tecnologia de leite**

Este laboratório é utilizado, em sua maioria, para atividades de ensino, pesquisa e extensão que envolvem produção de alimentos derivados do leite. Assim, é importante tomar cuidado com cada material manuseado no mesmo, uma vez que os equipamentos ficam mais expostos a contaminação e poeiras de diversos tipos.



Procedimentos específicos:

- a) Após o uso, realizar a limpeza das bancadas com toalha descartável umedecida em água e sabão neutro e, posteriormente, com álcool 70%;
- b) Todo o material utilizado (panelas, bacias, formas, talheres e outros), deve ser devidamente limpo e enxaguado antes do uso e posteriormente lavado;
- c) As amostras dos experimentos devem ser acondicionadas sob refrigeração
- d) Manter o ambiente de trabalho em perfeito estado de organização;
- e) Balanças, estufas, banhos maria devem permanecer limpos e tampados sempre que ocorrer o manuseio.
- f) O refrigerador do local deve ser constantemente avaliado e limpo.

### **Laboratório de tecnologia de carnes**

Este laboratório é utilizado, em sua maioria, para atividades de ensino, pesquisa e extensão que envolvem a elaboração de alimentos como : embutidos, patês, charques e outros.

Procedimentos específicos:

- a) Após o uso, realizar a limpeza das bancadas com detergente líquido em esponja, posteriormente, papel toalha com álcool 70%;
- b) Todo o material utilizado (vidrarias, cutter, embutidora, máquina de moer carne, talheres e outros utensílios) deve ser devidamente higienizado com uma solução clorada e posteriormente enxaguado;
- c) Manter o ambiente de trabalho em perfeito estado de organização;
- d) Balanças e utensílios devem permanecer limpos sempre que não estiverem em uso;
- e) A matéria prima (carnes, tripas e outros) deve permanecer sob congelamento até o dia dos experimentos.

f) O armário do laboratório contém os equipamentos e utensílios pertencentes apenas a este laboratório. Não são permitidos a mudança de local dos mesmos.

### **Laboratório de panificação**

Este laboratório é utilizado, em sua maioria, para atividades de ensino, pesquisa e extensão que envolvem a produção de pães, massas, biscoitos, bolos. Assim, é importante tomar cuidado com cada equipamento manuseado (forno industrial, batedeira industrial, amassadeira) uma vez que os equipamentos ficam mais expostos a contaminação e poeiras de diversos tipos.

Procedimentos específicos:

a) Após o uso, realizar a limpeza das bancadas com toalha descartável umedecida em água e sabão neutro e, posteriormente, com álcool 70%;

b) Manter o ambiente de trabalho em perfeito estado de organização;

c) Todos equipamentos, balanças devem permanecer limpos sempre que não estiverem em uso;

d) Os insumos e utensílios devem ser mantidos organizadas nos armários e somente manuseados por responsáveis;

e) Os experimentos em andamento devem ser sinalizados com a etiqueta padrão;

f) O armário do laboratório contém os equipamentos e utensílios pertencentes apenas a este laboratório. Não são permitidos a mudança de local dos mesmos.

### **Laboratório de frutas e hortaliças**

No Laboratório de frutas e hortaliças, são manuseados matérias primas para elaboração e reprodução de alimentos industrializados, como conservas de vegetais e compota de doces. Utilizando equipamentos, respeitando normas de segurança que determinam os requisitos básicos para a proteção da vida e do patrimônio institucional. Diante disso, deve-se seguir as normas gerais para utilização do laboratório, acrescido

de algumas normas pontuais, requeridas pela especificidade deste ambiente, e para isso há disponíveis louças, copos, talheres, toalhas, fogão, bancadas, mesas e cadeiras, e utensílios de ações específicas.

Procedimentos específicos:

- a) Separar o lixo por tipo;
- b) Fazer higienização imediatamente após cada utilização das áreas de trabalho (bancadas e tábuas);
- c) O equipamento da cozinha deverá ser em inox ou alumínio (ou material facilmente lavável);
- d) Os coletores de lixo deverão ter tampa e pedal e devem permanecer fechados;
- e) Recolher o lixo ou resíduos e colocá-los para do lado de fora da área de manipulação e armazenagem;
- f) Armazenar facas, panelas e tábuas em armários fechados;
- g) Higienizar os utensílios antes de cada utilização;
- h) Desligar equipamentos das tomadas antes de higienizar.

### **Laboratório de análises sensorial**

Neste laboratório são realizadas análises sensoriais, incluindo os testes de aceitação, preferência, duo trio, comparação pareada e degustação de produtos alimentícios. Estas análises são vinculadas a disciplina de Análise Sensorial de Alimentos, projetos de pesquisa e trabalhos de conclusão de curso. O laboratório é constituído de equipamentos e acessórios necessários para o bom desempenho dos trabalhos desenvolvidos.

### 8.3 Tabela de informações sobre o corpo docente e supervisão pedagógica

<b>Nome</b>	Adriana Machado La-Roca
<b>Função</b>	Docente
<b>Titulação</b>	Mestrado Profissional em Ensino de Línguas pela Universidade Federal do Pampa
<b>Regime de Trabalho</b>	40h
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	14 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	233 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	5 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	23 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	3
<b>Disciplina</b>	Inglês Instrumental

<b>Nome</b>	Aline Picoli Sonza
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Mestrado em Ensino de Física e Matemática
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	108 Meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	276 Meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	48 Meses

<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	06
<b>Disciplina</b>	Matemática Básica

<b>Nome</b>	Ânderson dos Santos Ritta
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Mestrado em Ensino pela Universidade Federal do Pampa
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	137 meses
<b>Experiência Profissional</b>	96 meses
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	128 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	128 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	11 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	5
<b>Disciplina</b>	Informática

<b>Nome</b>	Carolina Mendonça Fernandes de Barros
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Educação pela Universidade Federal de Pelotas
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	180 meses
<b>Experiência Profissional</b>	48 meses
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	180 meses

<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	36 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	36 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	6
<b>Disciplina</b>	Desenho Técnico

<b>Nome</b>	Gabriel Rodrigues Bruno
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Mestrado em Educação Profissional Tecnológica pela Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Instituto Federal do Espírito Santo
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	294 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	288 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	40 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	1
<b>Disciplina</b>	Extensão I, Projetos de Fábrica e Leiaute; Análise de Viabilidade Econômica; Gestão Ambiental

<b>Nome</b>	Josiane Redmer Hinz
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Letras pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE

<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	133 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	126 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	85 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	1
<b>Disciplina</b>	Leitura e Produção Textual

<b>Nome</b>	Leandra Zafalon Jaekel
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	105 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	75 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	63 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	18
<b>Disciplina</b>	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 Trabalho de Conclusão de Curso

<b>Nome</b>	Marcelo Dourado Moncks
<b>Função</b>	Docente
<b>Titulação</b>	Doutorado em Ciências e Engenharia de Materiais pela Universidade Federal de Pelotas
<b>Regime de Trabalho</b>	40h
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	21 Meses
<b>Experiência Profissional</b>	84 meses
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	252 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	96 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	48 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	1
<b>Disciplina</b>	Química Orgânica; Química Analítica

<b>Nome</b>	Max Lindoberto Castro Gonçalves
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Mestrado em Matemática pela Universidade Federal de Rio Grande
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	113 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	344 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	94 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	-



<b>Disciplina</b>	Estatística Aplicada
-------------------	----------------------

<b>Nome</b>	Pablo Andrei Nogara
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Bioquímica pela Universidade Federal de Santa Maria
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	5 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	27 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	17 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	8 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	45
<b>Disciplina</b>	Química Geral e Inorgânica; Bioquímica de Alimentos

<b>Nome</b>	Roger Junges da Costa
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	145 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	85 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	44 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-

<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	17
<b>Disciplina</b>	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

<b>Nome</b>	Sarah Lemos Cogo
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	139 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	139 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	55 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	18
<b>Disciplina</b>	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

<b>Nome</b>	Stela Maris Meister Meira
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	126 meses

<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	89 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	50 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	30
<b>Disciplina</b>	Microbiologia Geral; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de Leites e Derivados; Embalagem e Rotulagem de Alimentos; Desenvolvimento de Novos Produtos I e II; Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso

<b>Nome</b>	Suélen dos Santos Garcia
<b>Função</b>	Docente EBTT
<b>Titulação</b>	Mestrado em Política Social pela Universidade Católica de Pelotas
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	112 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	106 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	106 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	81 meses
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	1
<b>Disciplina</b>	Economia; Administração; Marketing e Comercialização; Empreendedorismo; Análise de Viabilidade Econômica

<b>Nome</b>	Tiaraju Molina Andrezza
<b>Função</b>	Docente EBTT

<b>Titulação</b>	Doutorado em Filosofia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos
<b>Regime de Trabalho</b>	40h-DE
<b>Tempo de permanência na Instituição</b>	50 meses
<b>Experiência Profissional</b>	-
<b>Experiência de docência na Educação Básica</b>	60 meses
<b>Experiência de docência na Educação Superior</b>	40 meses
<b>Experiência de docência na Educação a Distância</b>	-
<b>Produção científica, cultural, artística ou tecnológica</b>	8
<b>Disciplina</b>	Ética e Relações Humanas

#### 8.4 Tabela de informações sobre o corpo de tutores

Não se aplica (NSA).

#### 8.5 Tabela de informações sobre o corpo técnico-administrativo

<b>Nome</b>	Márcia Adriana Gomes da Silveira
<b>Titulação/Universidade</b>	Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas
<b>Função</b>	Tecnóloga em agroindústria

## **8.6 Regulamento das Atividades Complementares**

**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 IFSul, 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 160 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.

## **8.7 Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso**

**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).

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 rerepresentá-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.