

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Tecnólogo em Alimentos

Câmpus Bagé

2025/1

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE

REITORIA

Flávio Luis Barbosa Nunes
Reitor

Veridiana Krolow Bosenbecker
Vice-reitora

Rodrigo Nascimento da Silva
Pró-reitor de Ensino

Leonardo Betemps Kontz
Diretor de Políticas de Ensino e Inclusão

Marla Cristina da Silva Sopeña
Chefe de Departamento de Educação a
Distância e Novas Tecnologias

Flavio Edney Macuglia Spanemberg
Coordenador da Coordenadoria de
Graduação

Rosélia Souza de Oliveira
Coordenadora da Coordenadoria de
Produção de Tecnologias Educacionais
Coordenadora Geral da Rede e-Tec
Brasil no âmbito do IFSUL
Coordenadora do Profuncionário no
âmbito do IFSUL

CÂMPUS BAGÉ

Giulia D'Ávila Vieira
Diretor do Câmpus

Diretor de Ensino

Alissandra Hampel
Chefe de Ensino

Sarah Lemos Cogo
Coordenadora do Curso

CONTEÚDO

Gabriel Bruno
Leandra Zafalon Jaekel
Roger Junges da Costa
Sarah Lemos Cogo
Stela Maris Meister Meira
NDE

Gabriel Bruno
Leandra Zafalon Jaekel
Leonice Chaves Penedo
Roger Junges da Costa
Sarah Lemos Cogo
Stela Maris Meister Meira
Comissão Central de Elaboração e
Revisão do PPC

Sumário

1. INSTITUCIONAL	7
1.1 <i>Identificação da Instituição.....</i>	7
1.2 <i>Identificação do Câmpus.....</i>	8
1.3 <i>Identificação do Curso</i>	8
1.4 <i>Perfil Institucional</i>	10
1.4.1 Inserção Regional e Nacional	11
1.4.2 Áreas de Atuação.....	13
1.5 <i>Diretrizes Institucionais.....</i>	14
1.5.1 Missão.....	14
1.5.2 Visão	14
1.5.3 Valores.....	14
1.6 <i>Histórico de implantação e desenvolvimento da Instituição</i>	14
1.7 <i>Organograma Institucional.....</i>	17
1.8 <i>O Plano de Desenvolvimento Institucional</i>	17
1.8.1 Conselho Superior	18
1.8.2 Colégio de Dirigentes.....	18
1.8.3 Diretorias Sistêmicas	18
1.8.4 Núcleo de Idiomas.....	19
1.8.5 Instituições Parceiras.....	19
1.8.6 Cursos Binacionais.....	20
1.8.7 Diretoria de Tecnologia e Informação.....	21
1.8.8 Comitê de Governança, Riscos e Controles (CGRC)	23
2. CÂMPUS.....	24
2.1 <i>Histórico do Câmpus</i>	24
2.2 <i>Organograma do Câmpus.....</i>	26
2.3 <i>Diretorias e Departamentos</i>	26
2.4 <i>Coordenadorias.....</i>	29
2.5 <i>Núcleos.....</i>	34
3 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS.....	37
3.1 <i>Apresentação</i>	37
3.2 <i>Bases Legais</i>	37
3.2.1 Bases legais gerais	37
3.2.2 Base Legais Específicas:	39
3.2.3 Base Orientadora Institucional:.....	39
3.3 <i>Histórico do Curso</i>	40
3.4 <i>Justificativa</i>	41

3.5	<i>Número de vagas</i>	43
3.6	<i>Requisitos de Acesso</i>	43
3.7	<i>Objetivos do Curso</i>	44
3.7.1	Objetivo Geral.....	44
3.7.2	Objetivos Específicos.....	44
3.7.3	Público-alvo.....	45
3.8	<i>Perfil Profissional do/a Egresso e campo de atuação</i>	45
3.9	<i>Políticas Institucionais no Âmbito do Curso</i>	46
3.9.1	Articulação das Políticas Institucionais de Ensino, Extensão e Pesquisa.....	46
3.10	<i>Currículo</i>	48
3.10.1	Estrutura Curricular.....	48
3.10.2	Fluxos formativos.....	50
3.10.4	Matriz de disciplinas eletivas.....	53
3.10.5	Matriz de disciplinas optativas.....	54
3.10.6	Matriz de pré-requisitos.....	55
3.10.7	Matriz de correquisitos.....	56
3.10.8	Matriz de disciplinas equivalentes.....	56
3.10.10	Conteúdos Curriculares.....	56
3.10.12	Prática profissional.....	58
3.10.13	Atividades Complementares.....	58
3.10.14	Trabalho de Conclusão de Curso.....	60
3.11	<i>Metodologia</i>	61
3.12	<i>Crêterios para validação de conhecimentos e experiências profissionais anteriores</i>	62
3.13	<i>Política de formação integral do/a estudante</i>	63
3.14	<i>Políticas de Inclusão e Acessibilidade do Estudante com Necessidades Educacionais Específicas</i>	64
3.15	<i>Políticas de apoio ao estudante</i>	65
3.16	<i>Curricularização da extensão e da pesquisa</i>	66
3.17	<i>Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa</i>	66
3.18	<i>Funcionamento das instâncias de deliberação e discussão</i>	67
3.19	<i>Atividades de tutoria</i>	68
3.20	<i>Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) nos processos de ensino e de aprendizagem</i>	68
3.21	<i>Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)</i>	69
3.22	<i>Materiais didáticos</i>	69
3.23	<i>Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino e de aprendizagem</i>	69
4.	CORPO DOCENTE E TUTORIAL	71
4.1	<i>Núcleo Docente Estruturante-NDE</i>	71

4.1.1	Composição	71
4.1.2	Atribuições.....	71
4.2	<i>Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico do Curso.....</i>	71
4.3	<i>Equipe Multidisciplinar</i>	71
4.3.1	Equipe EaD.....	72
4.3.2	Equipe – Atribuições.....	72
4.4	<i>Coordenador/a do curso</i>	72
4.4.1	Regime de Trabalho do/a coordenador/a.....	72
4.4.2	Plano de Ação	73
4.4.3	Indicadores de desempenho	73
4.4.4	Representatividade nas instâncias superiores	73
4.5	<i>Corpo docente e supervisão pedagógica</i>	73
4.6	<i>Colegiado do curso.....</i>	74
4.6.1	Implementação de práticas de gestão	75
4.7	<i>Corpo de tutores do curso.....</i>	75
4.8	<i>Políticas de Interação entre Coordenação de Curso, Corpo Docente e de Tutores....</i>	75
4.9	<i>Corpo técnico-administrativo.....</i>	75
5.	INFRAESTRUTURA.....	76
5.1	<i>Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.....</i>	76
5.2	<i>Espaço de trabalho para o/a coordenador/a</i>	76
5.3	<i>Sala coletiva de professores.....</i>	76
5.4	<i>Salas de aula</i>	76
5.5	<i>Acesso dos/as alunos/as a equipamentos de informática</i>	77
5.6	<i>Biblioteca</i>	77
5.7	<i>Laboratórios didáticos</i>	77
5.7.1	Laboratórios de formação básica	77
5.7.2	Laboratórios de formação específica	77
5.8	<i>Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística) ..</i>	81
5.9	<i>Ambientes profissionais vinculados ao curso.....</i>	81
5.10	<i>Infraestrutura de acessibilidade</i>	81
6.	REFERÊNCIAS.....	82
7.	ANEXOS E APÊNDICES	82
7.1	<i>Apêndice I - Regulamento Atividades Complementares.....</i>	83
7.2	<i>Apêndice II - Regulamento TCC.....</i>	91
7.3	<i>Apêndice III - Plano de Ação Coordenador.....</i>	99

<i>7.4 - Apêndice IV - Quadro de informações sobre o corpo docente e supervisão pedagógica</i>	<i>103</i>
<i>7.5 - Apêndice V Tabela de informações sobre o corpo técnico-administrativo.....</i>	<i>112</i>
<i>7.6 - Apêndice VI - Regulamento de laboratórios</i>	<i>113</i>

1. INSTITUCIONAL**1.1 Identificação da Instituição**

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

1.2 Identificação do Câmpus

Dados do Câmpus	
Nome:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Câmpus:	Bagé
Sigla:	IFSul
CNPJ:	10.729.992/0001-46
Endereço:	Av. Leonel de Moura Brizola - Pedras Brancas, Bagé - RS, 96418-400
Telefone:	(53) 3247 3237 / (53) 999477902
Site Institucional:	http://www.bage.ifsul.edu.br/
Endereço Eletrônico:	gabdirbage@ifsul.edu.br
Dados SIAFI: UG:	151879
Autorização de Funcionamento	Portaria Ministerial nº 1.170/2010, publicada no Diário Oficial da União de 22 de setembro de 2010.

1.3 Identificação do Curso

Dados do Curso	
Nome completo do curso	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
Título do aluno formado	Tecnólogo em Alimentos
Modalidade	<i>Presencial</i>
Carga horária total	2.736,47 h
Carga horária mínima	2.416,47 h
CH disciplinas obrigatórias	2.416,47 h
CH disciplinas eletivas	33,33 h
CH disciplinas optativas	33,33 h
CH EaD	-

Dados do Curso	
CH extensão	274 h
CH pesquisa	140 h
CH estágio obrigatório	-
CH atividades complementares	160 h
CH de TCC	160 h
CH Libras	33,33 h
Formato do TCC	Formato de requisito
Vagas anuais autorizadas	30 vagas
Turno de oferta	Noite
Regime de matrícula	<i>Por disciplina</i>
Regime de oferta	<i>Por disciplina</i>
Periodicidade	Semestral
Duração - quantidade de períodos letivos	7 semestres
Sistema de avaliação	<i>Nota (de zero a dez)</i>
Menor unidade (se for nota)	<i>0,1</i>
Nota mínima para aprovação (se for nota)	<i>6,0</i>
Controle da frequência do aluno	<i>Por disciplina</i>
Etapas avaliativas por período letivo	<i>1 etapa</i>
Data de início de funcionamento do curso	01/01/2018
Nome do coordenador	Sarah Lemos Cogo
e-mail do coordenador	sarahcogo@ifsul.edu.br
Portaria de autorização de funcionamento- Conselho Superior-IFSul	Portaria nº 3105/2017

Dados do Curso	
Ato Regulatório:	Reconhecimento de Curso
Nº documento:	160209
Data de publicação:	07/06/2022
Prazo de validade:	Vinculado ao Ciclo Avaliativo
CC – Conceito de curso:	4,0
Conceito Enade:	Dispensado
CPC – Conceito preliminar de curso:	4,0

1.4 Perfil Institucional

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (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 Colégio de Dirigentes (CODIR) e o Conselho Superior (CONSUP), cuja estruturação, competências e normas de funcionamento estão organizadas em seu Estatuto. A reitoria e os 14 (quatorze) câmpus do IFSul estão distribuídos pelo estado do Rio Grande do Sul, conforme Figura 1:

Figura 1 - Distribuição das unidades do IFSul pelo estado



Fonte: <http://ifsul.edu.br/mapa>

1.4.1 Inserção Regional e Nacional

A Rede Federal presta serviço em todo o território nacional, ao realizar sua missão de qualificar profissionais para os diversos setores da economia brasileira, nesse processo, realiza pesquisa, desenvolve novos processos, produtos e serviços em colaboração com o setor produtivo. A Rede Federal figura no âmbito nacional como um 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 cursos¹.

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.

¹ MEC. Histórico da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil. (s.d) Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/content/article/30000-uncategorised/68731-historico-da-educacaoprofissional-e-tecnologica-no-brasil>. Acessado em: 06 de nov.2023.

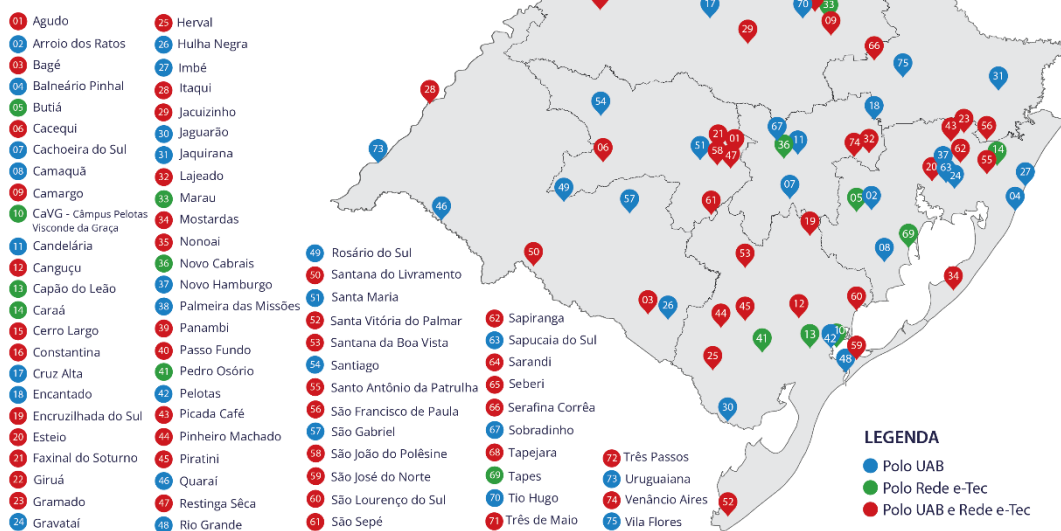
Quadro 2 – Regiões do estado do Rio Grande do Sul onde o IF Sul está presente

Região geográfica intermediária	Região geográfica imediata	Câmpus
Porto Alegre	Porto Alegre	Câmpus Sapucaia do Sul e Câmpus Gravataí
	Novo Hamburgo - São Leopoldo	Câmpus 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 IF Sul amplifica sua área de abrangência dentro do estado do Rio Grande do Sul, ofertando cursos técnicos, superiores e Cursos de Formação Inicial Continuada (FIC). 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), Figura 2.

Figura 2 - Distribuição dos polos de educação a distância do IFSul pelo estado

Mapa dos Polos de atuação do IFSul



1.4.2 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 de Graduação e Pós-graduação (*lato e stricto sensu*). As informações referentes aos cursos de cada câmpus bem como o catálogo dos cursos ofertados pelo Instituto encontra-se 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, por intermédio das diversas ações desenvolvidas, como os programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica, o estímulo à pesquisa aplicada, à produção cultural, ao empreendedorismo, ao cooperativismo e ao desenvolvimento científico e tecnológico entre outros.

1.5 Diretrizes Institucionais

1.5.1 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.

1.5.2 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.

1.5.3 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.

1.6 Histórico² 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

² Histórico da Instituição disponível em <http://ifsul.edu.br/instituto>

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.

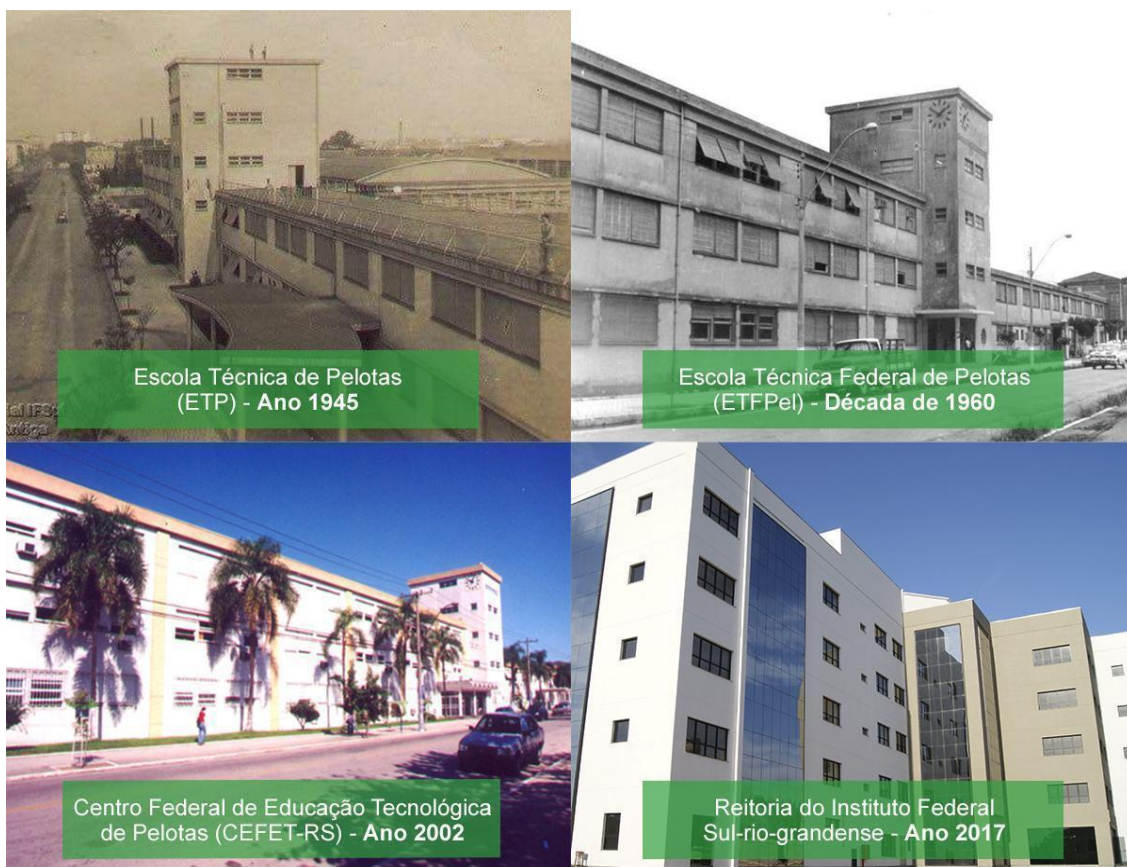
Figura 3 – Linha do tempo de evolução da Instituição



Fonte: PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional

As aulas tiveram início em 1930, quando o município assumiu a Escola de Artes e Officios e instituiu a Escola Technico 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-Chimica.

Figura 4 – 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.

1.7 Organograma Institucional

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

1.8 O Plano de Desenvolvimento Institucional

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSul é o documento que apresenta os compromissos da instituição com a sociedade para um período de cinco anos. O referido documento expressa a missão, os valores, as diretrizes pedagógicas que orientam as ações, a estrutura organizacional e as atividades acadêmicas a serem desenvolvidas pela instituição.

O PDI 2020-2024 teve sua construção iniciada em 2018, com base na avaliação dos processos anteriores e, também, pela análise deste trabalho na rede como um todo, a partir de trocas de informações e discussões junto ao Fórum de Desenvolvimento Institucional (FDI) do Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (CONIF), se estendeu, ao longo do ano de 2019, e contou com a participação de toda a comunidade na definição dos rumos que o IFSul vai seguir nos próximos anos.

O documento final do PDI 2020-2024 do IFSul foi levado à apreciação do CONSUP em 09 de julho de 2020 e aprovado pela Resolução nº 07/2020. Encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.ifsul.edu.br/pdi>.

1.8.1 Conselho Superior

O Conselho Superior (CONSUP), 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. A composição dos membros da comissão e suas competências encontram-se no PDI, disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.ifsul.edu.br/pdi>.

Para acesso direto à composição e às competências, veja o link:

<http://www.ifsul.edu.br/conselhos/conselho-superior>

1.8.2 Colégio de Dirigentes

O Colégio de Dirigentes (CODIR), de caráter consultivo, é órgão de apoio ao processo decisório da Reitoria, a constituição dos membros da comissão e suas competências encontram-se no PDI. Disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/pdi>.

Para acesso direto à composição e às competências, veja o link:

<http://www.ifsul.edu.br/conselhos/colégio-de-dirigentes>

1.8.3 Diretorias Sistêmicas

Diretoria Executiva

A Diretoria Executiva da Reitoria é o órgão responsável por articular atividades administrativas da Reitoria. As competências encontram-se no PDI. Disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.ifsul.edu.br/pdi>.

Para acesso direto à composição e às competências, veja o link:

<http://www.ifsul.edu.br/diretorias/diretoria-executiva>

Diretoria de Desenvolvimento Institucional

A Diretoria de Desenvolvimento Institucional, dirigida por um diretor nomeado pelo Reitor, 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. As atribuições encontram-se no PDI. Disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.ifsul.edu.br/pdi>.

Para acesso direto à composição e às competências, veja o link

<http://www.ifsul.edu.br/diretorias/ddi>.

Diretoria de Assuntos Internacionais

A Diretoria de Assuntos Internacionais, ligada à Reitoria do IFSul, possui como objetivo estimular e operacionalizar trocas de experiências entre as várias instâncias de trabalho deste instituto e de instituições nacionais e internacionais, tais como intercâmbio de alunos 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 encontram-se no PDI. Disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/1334-pdi-2020-2024-ifsul>.

Para detalhes sobre essa diretoria, acesse o link:

<http://www.ifsul.edu.br/diretorias/teste/apresentacao-dai>.

1.8.4 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.

1.8.5 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 por meio 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

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

1.8.6 Cursos Binacionais

As escolas de fronteira, ao oferecerem os cursos binacionais, trouxeram um inegável avanço na educação tecnológica brasileira e na educação dos países vizinhos. Brasil, Uruguai e Argentina que, desde a década de 90, por meio das discussões no âmbito do Mercosul, ensaiavam a concretização desta parceria pioneira. Em 2006, o IFSul, 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 Montevideu 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 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 o 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 Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Conif), em setembro de 2015.

1.8.7 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. As atribuições principais desta Diretoria encontram-se no PDI. Disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/1334-pdi-2020-2024-ifsul>

Para acesso direto às informações dessa diretoria, clique no link:

<http://www.ifsul.edu.br/diretorias/diretoria-de-tecnologia-da-informacao/apresentacao-dti>

Comissão Própria de Avaliação - CPA

A CPA coordena os processos internos de avaliação da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Inep. As atribuições principais desta comissão encontram-se no PDI, disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/1334-pdi-2020-2024-ifsul>.

Para obter informações diretas, consultar o link:

<http://www.ifsul.edu.br/comissoes-ifsul/comissao-propria-de-avaliacao/cpa>

Comissão Permanente de Pessoal Docente - CPPD

A CPPD presta assessoramento à reitoria à Reitora ou ao Reitor na formulação e acompanhamento da execução da política de pessoal docente. As atribuições principais desta comissão encontram-se no PDI, disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/1334-pdi-2020-2024-ifsul>

Para obter informações diretas, consultar o link:

<http://www.ifsul.edu.br/comissoes-ifsul/comissao-permanente-de-pessoal-docente/cppd>

Comissão de Ética

A Comissão de Ética zela pelo cumprimento do Código de Ética do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal. As atribuições principais desta comissão encontram-se no PDI, disponível no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/1334-pdi-2020-2024-ifsul>

Para obter informações diretas, consultar o link:

<http://www.ifsul.edu.br/comissoes-ifsul/comissao-de-etica/a-comissao>.

Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

De acordo com a Resolução CNS n.º 466/12 e o Art. 56-A do Regimento Geral do IFSul, o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) é um órgão colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEP/IFSul, constituído conforme Portaria n.º 902, de 20 de abril de 2023 do IFSul, está em processo de Registro e Credenciamento pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (Conep).

Comissão de Ética na utilização de animais

A Comissão de Ética no Uso de Animais do IFSul (CEUA/IFSul) foi criada atendendo à resolução normativa N1 do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA). A CEUA/IFSul tem por atribuição analisar e deliberar sobre todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão que utilizem animais. Dessa forma, deverão estar previstos nos PPCs dos cursos, aqueles que utilizarem animais em suas pesquisas.

Para informações específicas, consultar o link:

<http://www.ifsul.edu.br/comissoes-ifsul/comissao-de-etica-uso-de-animais/a-co>

1.8.8 Comitê de Governança, Riscos e Controles (CGRC)

O Comitê de Governança, Riscos e Controles (CGRC) 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 1.021, de 4 de maio de 2023 que trata da composição do CGRC, disponível no portal eletrônico da Instituição, e suas competências foram determinadas pela Instrução Normativa Conjunta MP/CGU nº 01/2016.

Para informações adicionais, acesse: <http://www.ifsul.edu.br/o-que-e-rss/87-ddi/2481-cgrc>

2. CÂMPUS

2.1 Histórico do Câmpus

O câmpus Bagé do IFSul, enquanto ação da política pública de Educação que instituiu os Institutos Federais em 2008 pela Lei nº 11.892/2008, foi amplamente requerida pela população e pelas representações governamentais locais para que fosse implementada na cidade de Bagé. 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 Agrônoma. Em 2024, foi criado o curso técnico integrado em Meio Ambiente.

O Instituto Federal Sul-rio-grandense, na sua vocação acadêmica busca consolidar-se como uma instituição de ensino pública e de qualidade ao investir na formação integral de seus estudantes e assim atender as aspirações locais e regionais. No âmbito do Campus, especificamente no curso Superior de Tecnólogo em Alimentos, os objetivos formativos do estudante estão presentes na organização curricular e na transposição didática. 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 desenvolver a qualificação profissional ao se inserir em atividades relacionadas a essas três dimensões. 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 4.473,41m² construídos, em 5 blocos. A unidade tem uma área administrativa de 2.291,29 m², 1.271,79m² de salas de aula e laboratórios de informática, 910,33 m² de laboratórios de aula prática, totalizando 2.182,12 m² de área de ensino profissional. Possui também biblioteca, auditório, um miniauditório, uma estação de tratamento de efluentes e uma usina fotovoltaica.

2.2 Organograma do Câmpus



2.3 Diretorias e Departamentos

A estrutura organizacional do Câmpus compreende:

I - Diretor-geral;

II - Gabinete da Direção-geral (GABDIR);

III - 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)

IV - 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 (COPESQ);

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

e) Coordenadoria de Formação Geral; e

f) Coordenadorias de Cursos.

V - 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).

VI - 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 a 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.

2.4 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; e 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 didático-pedagógica 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 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/rematricula;
- 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;

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;

O Núcleo de Arte e Cultura (NAC): responsável pelo incentivo e promoção de ações e políticas culturais no âmbito dos Câmpus e Reitoria.

O Núcleo de Economia Solidária (NESOL): responsável por desenvolver as ações de ensino, pesquisa e extensão para a construção da economia solidária, incluindo a incubação de empreendimentos.

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 propõe a formação de tecnólogos capazes de gerenciar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas; realizar análise laboratoriais na produção de alimentos e bebidas; coordenar e desenvolver programas de controle de qualidade e de novos produtos na área de alimentos e bebidas; gerenciar a manutenção de equipamentos da indústria de processamento de alimentos e bebidas; gerenciar e executar processos de otimização, viabilidade econômica e processamento na produção e industrialização de alimentos e bebidas; vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnicos em sua área de formação.

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 IF Sul 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.

3.2 Bases Legais

3.2.1 Bases legais gerais

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394/96;

Plano Nacional de Educação (PNE)-determina diretrizes, metas e estratégias para a política educacional no período de 2014 a 2024;

Decreto N°10.502/2020 – Institui a Política Nacional de Educação Especial: Equitativa, Inclusiva e com Aprendizado ao Longo da Vida;

Parecer CNE/CES N°: 441/2020. Atualização da Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007, e da Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, que tratam das cargas horárias e do tempo de integralização dos cursos de graduação;

Parecer CNE/CES N°: 334/2019-Institui a Orientação às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores;

Portaria no 2.117/ 2019 do CN- Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior – IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino;

Resolução nº 7/ 2018 do CES/CNE-Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2001, que aprova o Plano Nacional de Educação-PNE 2014-2024 e dá outras providências;

Portaria 1.162/ 2018-CN Regulamenta o conceito de Aluno-Equivalente e de Relação Aluno por Professor, no âmbito da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica;

Lei nº 13.146/2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);

Resolução nº 1/2012 do CNE- Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

Decreto nº 7.611/2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências;

Resolução CONAES nº 01/2010; (Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências);

Lei nº 11.645/2008- Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;

Lei 11.788/2008-Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências;

Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004, que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

Resolução CNE/CES nº 3/2007; (Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, e dá outras providências);

Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000/Resolução nº 130/2014;

Decreto nº 5.296/2004. Regulamenta as Leis no 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências;

Portaria nº 3.284/03 do MEC- Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições;

Decreto nº 4.281/2002- Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;

Lei no 10.048/2000. Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências;

Lei nº 9.795/1999-Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;

Parecer CNE/CES nº 776/1997; Parecer CNE/CES nº 583/2001; Parecer CNE/CES nº 67/2003 (Diretrizes Curriculares Nacionais de Graduação, carga horária mínima e tempo de integralização).

3.2.2 Base Legais Específicas:

Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016, Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, 2016

Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 - Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

3.2.3 Base Orientadora Institucional:

Organização Didática do IFSul. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/projeto-pedagogico-institucional/item/113-organizacao-didatica>;

Regimento Geral e Regimento Interno do Campus/IFSUL- Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regimento-geral>;

Regulamentos Institucionais. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/projeto-pedagogico-institucional/itemlist/category/51-regulamentos-institucionais>;

Resolução CONSUP/IFSUL Nº 256, de 04 de abril de 2023. Aprova o Regulamento de Estágios do IFSul;

Instrução Normativa PROEN nº XX/2023. Regulamenta a oferta de carga horária na modalidade Ensino a Distância - EaD em cursos presenciais técnicos de nível médio e de graduação no âmbito do IFSul. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Resolução CONSUP/IFSUL Nº 188, de 10 de outubro de 2022. Aprova o Regulamento da Curricularização da Extensão e da Pesquisa no âmbito do IFSul;

Resolução CONSUP 40/2019. Dispõe sobre a Política de Sustentabilidade Ambiental do IFSul. <http://www.ifsul.edu.br/sustentavel-ifsul/2016-06-01-20-32-36/item/674-politica-de-sustentabilidade-ambiental-do-ifsul>;

Instrução Normativa PROEN nº 01/2019. Regulamenta o ingresso de candidatos autodeclarados negros (pretos e pardos) por cotas nos processos seletivos e concursos do IFSul. <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Resolução nº 15-2018. Estabelece o Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito dos Estudantes do IFSul. <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Resolução nº 51/2016, retificada pela Resolução nº 148/2017. Regulamento da Política de Inclusão e Acessibilidade. <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Instrução Normativa PROEN nº 01/2016. Referenciais Curriculares para Projetos Pedagógicos de Cursos Técnicos e de Graduação do IFSul. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Instrução Normativa PROEN nº 03/2016. Dispõe sobre os procedimentos relativos ao planejamento de estratégias educacionais a serem dispensadas aos estudantes com deficiência. <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Resolução nº 33/2012. Define os procedimentos para alteração de conteúdos e/ou bibliografias que já tenham sido aprovados pela Câmara de Ensino e que tenham sido cursados em pelo menos um período letivo. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Orientações para elaboração de programas de disciplinas - 2010. Orientações para o preenchimento dos formulários de programas de disciplinas. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Orientação Normativa PROEN nº 01/2010. Orientações gerais para elaboração das ementas dos programas de disciplinas. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/regulamentos-institucionais>;

Modelo Regulamento para Atividades Complementares. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/modelos-de-documentos>;

Modelo Regulamento para Estágio. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/modelos-de-documentos>;

Modelo Regulamento para Trabalho de Conclusão de Curso. Disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/modelos-de-documentos>

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 consequentemente 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 km². Já o Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense está situado na cidade de Bagé, a qual possui 122.356 habitantes, e um PIB (2014) de R\$ 2.230.936,34 (mil).

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 se encontra em alta, tanto na região, como no Estado e no País.

É preciso considerar que preparar profissionais não é o principal objetivo dos Institutos Federais, e também das Universidades e sim atender as metas do Plano Nacional de Educação que tem entre seus principais propósitos contribuir na resolução das questões sociais ao fomentar um ensino de qualidade capaz de preparar sujeitos com formação tecnológica, humanística e científica.

Portanto, o desafio a ser enfrentado é o de se comprometer com o processo educativo, com o desenvolvimento do indivíduo em todas as suas dimensões, para que ele tenha capacidade de viabilizar caminhos coletivos que revertam a imensa exclusão social produzida pelas mudanças nos processos produtivos. O Instituto, nessa perspectiva,

precisa ser um espaço no qual devemos formar indivíduos que venham a interferir como sujeitos da história. Essa instituição precisa incentivar o desenvolvimento de práticas pedagógicas emancipatórias, que proponham uma reflexão crítica da história e da cultura, desmistificando o senso comum.

Outro principal fator a considerar: As metas 12 e 13 do Plano Nacional de Educação (PNE) focam na educação superior, com a meta 12 visando a expansão do acesso e a meta 13 a melhoria da qualidade.

Meta 12: Elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de 18 a 24 anos, garantindo qualidade e ampliando a oferta, com pelo menos 40% das novas matrículas no segmento público. Em outras palavras, a meta é que metade da população nessa faixa etária tenha acesso à educação superior e que 33% efetivamente se matriculem, com a expansão da oferta, especialmente no setor público, visando ampliar a inclusão.

Meta 13: Elevar a qualidade da educação superior e aumentar a proporção de mestres e doutores no corpo docente, atingindo 75% do total, sendo no mínimo 35% doutores. Essa meta busca melhorar a formação do corpo docente, com maior presença de pesquisadores e especialistas, visando aprimorar a qualidade do ensino e da pesquisa.

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.

3.5 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 vestibular do IFSUL (30 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.

3.6 Requisitos de Acesso

Para ingressar, os candidatos deverão ter concluído o Ensino Médio ou equivalente, com base em uma seleção menos excludente, capaz de colaborar na construção de uma sociedade justa e democrática, com a garantia do padrão de qualidade.

Desse modo, a seleção de candidatos ao ingresso nos Cursos Superiores do IFSul é realizada por meio de: Sistema de Seleção Unificada (Sisu), tendo como base a nota

obtida no Exame Nacional de Ensino Médio (Enem) ou regulamentada em edital específico de cada Câmpus do Instituto, conforme o Artigo nº 39 da Organização Didática. O processo seletivo para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Bagé dar-se-á da seguinte forma: 100 % das vagas por vestibular da Instituição.

Do total das vagas oferecidas em cada curso de Educação Superior, serão reservados 50% (cinquenta por cento) para candidatos egressos de Escolas Públicas, em decorrência do disposto na Lei nº 12.711/2012 e na Portaria Normativa MEC nº 18, de 11 de outubro de 2012, alterada pela Portaria Normativa MEC, nº 9, de 05 de maio de 2017.

Conforme Instrução Normativa IFSul nº 07/2019, os candidatos sujeitos à política de Cotas para pessoas com deficiência, que comprovarem ter cursado o Ensino Fundamental ou o Ensino Médio, integral ou parcialmente, em Instituição Filantrópica (especializada no ensino e aprendizagem de pessoa com a deficiência apresentada) e, desde que preenchidos os demais requisitos, serão equiparados àqueles egressos integralmente de escola pública, para fins de satisfação do requisito de ter cursado o Ensino Fundamental ou o Ensino Médio integralmente em escola pública, previsto nos artigos 1º e 4º da Lei nº 12.711/2012 e artigos 2º e 3º do Decreto nº 7.824/2012.

As vagas remanescentes serão destinadas para os diferentes processos de transferência, reingresso, reopção de curso e portador de diploma e, que, após o último cômputo, forem liberadas por evasão, transferência, reopção de curso e cancelamento de matrícula, deferido por Colegiado de Curso.

3.7 Objetivos do Curso

3.7.1 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 comprometidos com a preservação do meio ambiente.

3.7.2 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.

3.7.3 Público-alvo

Egressos(as) de Escolas Públicas, Filantrópicas ou Particulares, que tenham concluído o Ensino Médio ou equivalente e que pretendam desenvolver competências profissionais para atuar como Tecnólogo em Alimentos.

3.8 Perfil Profissional do/a Egresso 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 relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas.
- Realiza análise laboratoriais na produção de alimentos e bebidas.
- Coordena e desenvolver programas de controle de qualidade e de novos produtos na área de alimentos e bebidas.
- Gerencia a manutenção de equipamentos da indústria de processamento de alimentos e bebidas.
- Gerencia e executa processos de otimização, viabilidade econômica e processamento na produção e industrialização de alimentos e bebidas.
- Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

Para atuação como Tecnólogo em Alimentos, são fundamentais:

- Conhecimentos e saberes relacionados ao gerenciamento e à execução dos processos de beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.
- Conhecimentos e saberes relacionados à realização de análises microbiológicas, bioquímicas, químicas, físico-químicas, microscópicas e sensorial, toxicológica e ambiental da produção de alimentos e bebidas.
- Conhecimentos e saberes relacionados ao gerenciamento e execução de programas de conservação e controle de qualidade.
- Conhecimentos e saberes relacionados ao gerenciamento e manutenção de equipamentos e à gestão de resíduos da indústria de alimentos e bebidas.
- Conhecimentos e saberes relacionados à gestão, ao empreendedorismo e à inovação da indústria de alimentos e bebidas.
- Conhecimentos e saberes relacionados à vistoria, perícia, avaliação e emissão de laudos e pareceres técnicos.

3.9 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

3.9.1 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 nas disciplinas de Introdução à Tecnologia de Alimentos (primeiro semestre), Ética e Relações Humanas (quarto semestre) e Desenvolvimento de Novos Produtos II (sétimo semestre), 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 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.

3.10 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.

3.10.1 Estrutura Curricular

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos está de acordo com as Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, e nas resoluções específicas, para cada curso, expedidas pelos órgãos competentes. O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sul, 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: 2.436,47 horas para disciplinas obrigatórias, 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.

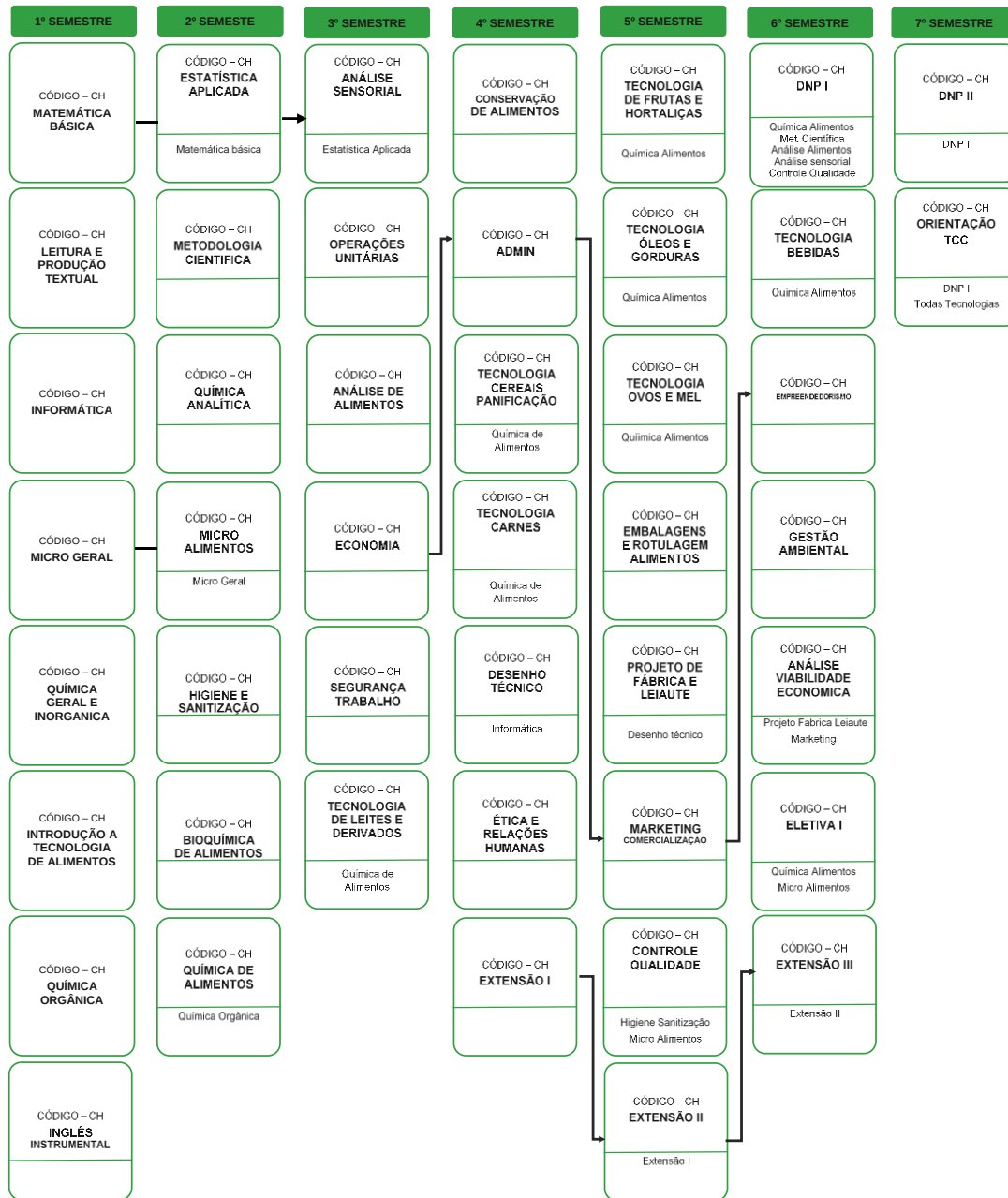
O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos implementa o princípio da flexibilização preconizado na legislação regulatória da Educação Profissional, concebendo o currículo como uma trama de experiências formativas intra e extra-institucionais que compõem itinerários diversificados e particularizados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

3.10.2 Fluxos formativos



Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Câmpus Bagé		Horas por crédito: 50 minutos				Vigência: 2023/1		
Período:		Duração da aula:						
Código SUAP	Componente Curricular	Período	Horas relógio Ensino (A)	Horas relógio Pesquisa (B)	Horas relógio Extensão (C)	Horas relógio total (A+B+C)	Horas relógio Práticas	Horas relógio EaD/Presencial*
SUP.0232	Informática	1º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0233	Inglês Instrumental	1º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3278	Introdução à Tecnologia de Alimentos	1º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0235	Leitura e Produção textual	1º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0238	Matemática Básica	1º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0241	Microbiologia Geral	1º	33,33	-	-	33,33	11,11	-
SUP.0247	Química Geral e Inorgânica	1º	66,66	-	-	66,66	-	-
SUP.0248	Química Orgânica	1º	66,66	-	-	66,66	25	-
SUP.3284	Bioquímica de Alimentos	2º	33,33	-	-	33,33	10	-
SUP.0227	Estatística Aplicada	2º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3280	Higiene e Sanitização	2º	27,33	-	12	39,33	-	-
SUP.3282	Metodologia Científica	2º	23,33	20	-	43,33	-	-
SUP.3279	Microbiologia de Alimentos	2º	60,66	-	14	74,66	16,66	-
SUP.3283	Química Analítica	2º	66,66	-	-	66,66	-	-
SUP.0246	Química de Alimentos	2º	66,66	-	-	66,66	7,33	-
SUP.3281	Análise de Alimentos	3º	60,66	-	14	74,66	29,33	-
SUP.0214	Análise Sensorial	3º	66,66	-	-	66,66	23,33	-
SUP.0224	Economia	3º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3285	Operações Unitárias	3º	33,33	-	-	33,33	-	-

SUP.0249	Segurança do Trabalho	3º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0254	Tecnologia de Leites e Derivados	3º	99,99	-	-	99,99	33,33	-
SUP.0211	Administração	4º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0218	Conservação de Alimentos	4º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3287	Desenho Técnico	4º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0228	Ética e Relações humanas	4º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3286	Extensão I	4º	-	-	80	80	-	-
SUP.0251	Tecnologia de Carnes	4º	66,66	-	-	66,66	20	-
SUP.0252	Tecnologia de Cereais e Panificação	4º	66,66	-	-	66,66	29,33	-
SUP.3289	Controle de Qualidade	5º	60,66	-	14	74,66	-	-
SUP.0225	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	5º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3288	Extensão II	5º	-	-	65	65	-	-
SUP.0237	Marketing e Comercialização	5º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.3290	Projeto de Fábrica e Leiaute	5º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0253	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	5º	66,66	-	-	66,66	23,33	-
SUP.0255	Tecnologia de Óleos e Gorduras	5º	33,33	-	-	33,33	5,5	-
SUP.0256	Tecnologia de Ovos e Mel	5º	33,33	-	-	33,33	8	-
SUP.3291	Análise de Viabilidade Econômica	6º	33,33	-	-	33,33	15,15	-
SUP.3292	Desenvolvimento de Novos Produtos I	6º	46,66	20	-	66,66	-	-
SUP. 0212 SUP.0217	Eletiva I	6º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0226	Empreendedorismo	6º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.2927	Extensão III	6º	-	-	75	75	-	-
SUP.0229	Gestão Ambiental	6º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0250	Tecnologia de Bebidas	6º	66,66	-	-	66,66	13,33	-
SUP.3293	Desenvolvimento de Novos Produtos II	7º	133,33	70	-	203,33	-	-
SUP.3294	Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	7º	56,66	30	-	86,66	-	-

✱ Caso o curso seja presencial adicionar horas EAD, se for EAD adicionar horas presencial.

Quadro Resumo	Horas relógio	%
Carga Horária de Ensino (A)	1969,14	71,96
Carga Horária de Pesquisa (B)	140	5,12
Carga Horária de Extensão (C)	274	10,0
Carga horária de disciplinas Eletivas (D)	33,33	1,22
Carga horária total de disciplinas (A+B+C+D)	2416,47	88,30
Trabalho de Conclusão de Curso (E)	160	5,85
Atividades complementares (F)	160	5,85
Estágio curricular obrigatório (G)	-	-
Carga horária total do curso (A+B+C+D+E+F+G)	2736,47	100
Carga Horária Total EaD	-	-

3.10.4 Matriz de disciplinas eletivas

 Matriz de disciplinas eletivas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos								
Câmpus Bagé			Horas por crédito: 50 minutos			Vigência: 2023/1		
Período:			Duração da aula:					
Código SUAP	Componente Curricular	Período	Horas relógio Ensino (A)	Horas relógio Pesquisa (B)	Horas relógio Extensão (C)	Horas relógio total (A+B+C)	Horas relógio Práticas	Horas relógio EaD/presencial
SUP. 0212	Alimentos Funcionais	6º	33,33	-	-	33,33	-	-
SUP.0217	Biotecnologia aplicada a Alimentos	6º	33,33	-	-	33,33	-	-

3.10.5 Matriz de disciplinas optativas

 Matriz de disciplinas optativas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos								
Câmpus Bagé			Horas por crédito: 50 minutos			Vigência: 2023/1		
Período:			Duração da aula:					
Código SUAP	Componente Curricular	Período	Horas relógio Ensino (A)	Horas relógio Pesquisa (B)	Horas relógio Extensão (C)	Horas relógio total (A+B+C)	Horas relógio Práticas	Horas relógio EaD/presencial
-	Libras	-	33,33	-	-	33,33	-	-

3.10.6 Matriz de pré-requisitos

 MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS			
REQUISITO		PRÉ-REQUISITO	
CÓDIGO	DISCIPLINA	CÓDIGO	DISCIPLINA
SUP.3279	Microbiologia de Alimentos	SUP.0241	Microbiologia Geral
SUP.0246	Química de Alimentos	SUP.0248	Química Orgânica
SUP.0227	Estatística Aplicada	SUP.0238	Matemática Básica
SUP.0214	Análise Sensorial	SUP.0227	Estatística Aplicada
SUP.0254	Tecnologia de Leites e Derivados	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.0252	Tecnologia de Cereais e Panificação	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.0251	Tecnologia de Carnes	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.3287	Desenho Técnico	SUP.0232	Informática
SUP.3289	Controle de Qualidade	SUP.3280 SUP.3279	Higiene e Sanitização Microbiologia de Alimentos
SUP.0253	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.0255	Tecnologia de Óleos e Gorduras	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.0256	Tecnologia de Ovos e Mel	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.3290	Projeto de Fábrica e Leiaute	SUP.3287	Desenho Técnico
SUP.3288	Extensão II	SUP.3286	Extensão I
SUP.0250	Tecnologia de Bebidas	SUP.0246	Química de Alimentos
SUP.3291	Análise de Viabilidade Econômica	SUP.3290 SUP.0237	Projeto de Fábrica e Leiaute Marketing e Comercialização
SUP.3292	Desenvolvimento de Novos Produtos I	SUP.0246 SUP.3282 SUP.3281 SUP.0214 SUP.3289	Química de Alimentos Metodologia Científica Análise de Alimentos Análise Sensorial Controle de Qualidade
SUP. 0212 SUP.0217	Eletiva I	SUP.0246 SUP.3279	Química de Alimentos Microbiologia de Alimentos

SUP.2927	Extensão III	SUP.3288	Extensão II
SUP.3293	Desenvolvimento de Novos Produtos II	SUP.3292	Desenvolvimento de Novos Produtos I
SUP.3294	Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	SUP.3292	Desenvolvimento de Novos Produtos I
		SUP.0254	Tecnologia de Leites e derivados
		SUP.0252	Tecnologia de Cereais e Panificação
		SUP.0251	Tecnologia de Carnes
		SUP.0253	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
		SUP.0255	Tecnologia de Óleos e Gorduras
		SUP.0256	Tecnologia de Ovos e Mel
		SUP.0250	Tecnologia de Bebidas

3.10.7 Matriz de correquisitos

Não se aplica (NSA).

3.10.8 Matriz de disciplinas equivalentes

Não se aplica (NSA).

3.10.10 Conteúdos Curriculares

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, Núcleo de Gestão Ambiental Integrada, Núcleo de Apoio à Cultura e Núcleo de Economia Solidária.

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.

3.10.11 Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografias

O modelo dos programas dos componentes curriculares com as respectivas ementas, com os conteúdos e com as bibliografias está disponível no catálogo de cursos por meio do link: <https://intranet.ifsul.edu.br/catalogo/curso/234>.

3.10.12 Prática profissional

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.

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.

3.10.13 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.

O regulamento das atividades complementares, no âmbito do curso, encontra-se no Apêndice I.

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.

3.10.14 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 II).

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).

3.11 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.

3.12 Critérios para validação de conhecimentos e experiências profissionais anteriores

Os critérios para validação de conhecimentos e experiências profissionais estão dispostos 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”.

3.13 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), Núcleo de Apoio à Cultura (NAC) e Núcleo de Economia Solidária (NESOL).

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.

3.14 Políticas de Inclusão e Acessibilidade do Estudante com Necessidades Educacionais 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 Educacionais 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 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 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.

3.15 Políticas de apoio ao estudante

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

3.16 Curricularização da extensão e da pesquisa

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 (Resolução do Consup nº 188/2022) 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 e 5% (cinco por cento) relacionados a pesquisa.

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 274 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 estão vinculados a um programa ou projeto de extensão registrado na PROEX, sob a coordenação geral do professor da disciplina, e seu número de registro constará, obrigatoriamente, no Plano de Ensino.

3.17 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.

3.18 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.

3.19 Atividades de tutoria

Não se aplica (NSA).

3.20 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.

3.21 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Não se aplica (NSA).

3.22 Materiais didáticos

Não se aplica (NSA).

3.23 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino e de 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 CONSUP 63/2016 e fundamenta-se nos princípios anunciados do Projeto Pedagógico Institucional.

Conforme Art. 21 do Anexo VI da Organização Didática, a verificação do rendimento escolar compreenderá a avaliação do aproveitamento ao longo do período

letivo. Parágrafo Único. A expressão da avaliação é realizada por nota, de acordo com o projeto pedagógico do curso. Será atribuída, por disciplina ou por área de conhecimento, nota de 0 (zero) a 10 (dez), admitindo-se intervalos de um 0,1 (um décimo) pontual.

Art. 25. Será considerado aprovado na disciplina, o aluno que obtiver, no mínimo, nota 6,0 (seis) e apresentar percentual de frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina.

Art. 26. O aluno terá direito a recuperação de conteúdos ao longo do período letivo e reavaliação ao final do período. A nota final do aluno, será obtida através da média entre as avaliações e a reavaliação. Prevalecerá, no entanto, para efeito de registro, a maior nota obtida pelo aluno. Parágrafo único - Nas disciplinas em que o professor trabalhar com metodologia de projetos, os critérios para a recuperação deverão estar expressos no plano de ensino.

4. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

4.1 Núcleo Docente Estruturante-NDE

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

As informações da composição dos membros do NDE estão definidas na OD do IFSul, disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/113-organizacao-didatica>

4.1.2 Atribuições

As informações das atribuições dos membros do NDE estão definidas na OD do IFSul, disponível em: <http://www.ifsul.edu.br/component/k2/item/113-organizacao-didatica>

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

Não se aplica (NSA).

4.3.1 Equipe EaD

Não se aplica (NSA).

4.3.2 Equipe – Atribuições

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 III. Para acesso ao Plano de Ação do Coordenador, clique no [link](#).

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 16 docentes, os quais 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 16 docentes que atuam no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, todos têm regime de trabalho de 40 h e destes, 12 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, Comissão de Egressos, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, Núcleo de Gênero e Diversidade, Núcleo de Gestão Ambiental Integrada, Núcleo de Apoio à Cultura e Núcleo de Economia Solidária.

O corpo docente possui experiência de trabalho fora do ambiente acadêmico. O tempo médio de experiência profissional do docente é superior a 12 meses, o que possibilita apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos.

O corpo docente do curso possui média superior a 165 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 16 docentes, sendo que 10 docentes possuem mais de 9 produções nos últimos 3 anos (Apêndice IV).

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

Não se aplica (NSA).

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

Não se aplica (NSA).

4.9 Corpo técnico-administrativo

No apêndice IV. Tabela de informações sobre o corpo técnico-administrativo.

5. INFRAESTRUTURA

5.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral

Foram realizadas adequações dos espaços institucionais, como a compra de mesas individuais colocadas em duas salas para os professores do curso de Tecnologia em Alimentos bem como para professores da Formação Geral. Os espaços possuem climatizadores, acesso à internet, impressoras, pontos de energia e armários com chave, sendo que os docentes podem optar por utilizar computador pessoal ou fornecido pela instituição.

Os ambientes contam com cafeteiras, água mineral, sofás, jarra elétrica para maior comodidade e melhor convivência.

Para maior privacidade no atendimento aos discentes e orientandos, há salas específicas para essa finalidade no bloco administrativo.

5.2 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.

5.3 Sala coletiva de professores

Os docentes do curso possuem sala específica de trabalho coletivo, com mesas, armário, impressora e acesso à internet, no bloco da Agroindústria, local onde estão os laboratórios específicos do curso, utilizados para ensino, pesquisa e extensão.

5.4 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.

Há 08 salas de aula de uso geral com TV LCD, acesso à internet e ar condicionado.

Há 02 salas de aula de uso geral com projetor, acesso à internet e ar condicionado.

5.5 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.

5.6 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.

5.7 Laboratórios didáticos

5.7.1 Laboratórios de formação básica

Não se aplica (NSA).

5.7.2 Laboratórios 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 V “Regulamento de laboratórios”.

Laboratório de carne e derivados	Quantidades
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.	-
Laboratório de leite e derivados	Quantidades
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 dba, 80L	01
Condicionador de ar do tipo Split	01
Prateleira	01
Prensa para queijos	01
Materiais de uso geral: talheres, espátulas, baldes, béqueres, formas, jaras etc.	-

Laboratório de frutas e hortaliças / análise sensorial	Quantidades
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.	-
Laboratório de microbiologia	Quantidades
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.	-
Laboratório de bromatologia	Quantidades
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.	-
Laboratório de cereais e panificação	Quantidades
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.	-
Laboratório de informática	Quantidades

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.

5.8 Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística)

Não se aplica (NSA).

5.9 Ambientes profissionais vinculados ao curso

Não se aplica (NSA).

5.10 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.

6. 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.

7. ANEXOS E APÊNDICES

7.1 Apêndice I - Regulamento 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 , em conformidade com o disposto na Organização Didática do IFSul.

Art. 2º As atividades curriculares 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 independente 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 previstos 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 / coordenação de curso e dispostas neste Regulamento.

Art. 5º As atividades complementares têm como finalidades:

- I - Possibilitar o aperfeiçoamento humano e profissional, favorecendo a construção de conhecimentos, competências e habilidades que capacitem os estudantes a agirem com lucidez e autonomia, a conjugarem ciência, ética, sociabilidade e alteridade ao longo de sua escolaridade e no exercício da cidadania e da vida profissional;
- II - Favorecer a vivência dos princípios formativos basilares do IF Sul, possibilitando a articulação entre o Projeto Pedagógico Institucional e o Projeto Pedagógico de Curso;
- III - Oportunizar experiências alternativas de aprendizagem, capacitando os egressos 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 .

I - Projetos e programas de 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 referencia-se nos seguintes cômputos parciais:

I - LIMITES MÍNIMO E MÁXIMO DE HORAS POR ATIVIDADE COMPLEMENTAR

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	Carga horária por atividade /	Limite Máximo no Curso	Documento Comprobatório
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	10	40	Certificado

entidades estudantis como membro de diretoria (por semestre)			
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
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
---	--	-----	-------------

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 - O estudante deve encaminhar à secretaria do Curso de a documentação comprobatória, até 30 dias antes do final de cada período letivo cursado, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

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

§ 1º A análise da documentação comprobatória de atividades complementares desenvolvidas pelo estudante é realizada ao término de cada período letivo, em reunião do colegiado/coordenadoria do curso, culminando em ata contendo a listagem de atividades e cálculos de cargas horárias cumpridas por cada 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 são avaliadas, para efeito de aproveitamento, pelo coordenador do curso.

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

7.2 - Apêndice II - Regulamento TCC

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 de 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 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 é 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 / 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 de o TCC é desenvolvido na modalidade de , 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:

- a) Introdução: definição da situação-problema.
- b) Objetivos: objetivos geral e específicos propostos.
- c) Desenvolvimento Bibliográfico: desenvolvimento de referencial teórico de acordo com o objeto de estudo.
- d) Material e Métodos (quando pertinente): descrição do procedimento experimental, ressaltando os principais materiais e equipamentos.
- e) 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.
- f) Conclusão: síntese sobre as conclusões alcançadas com o trabalho.
- g) Referências Bibliográficas: livros, artigos científicos, sites...
- h) Anexos: são os documentos que servirão de fundamentação, comprovação ou ilustração, que não foram elaborados pelo autor.
- i) 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, obedecidas as seguintes normas de formatação:

- Fonte: Times New Roman, Arial ou outra a ser definida pelo Curso, 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/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 15 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/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 reapresentá-lo num prazo máximo de 15 dias.

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

CAPÍTULO V

DA COMPOSIÇÃO E ATUAÇÃO DA BANCA

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

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

§ 2º A escolha dos demais membros da Banca Avaliadora fica a critério do Professor Orientador e do orientando, com a sua aprovação pelo colegiado/coordenadoria 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 o(s) aluno(s) 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 e emitir relatório de acompanhamento e avaliações.

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 / 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 / Coordenadoria de Curso e pelo Professor Orientador.

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

7.3 - Apêndice III - Plano de Ação Coordenador

1- Introdução

O presente plano de ação tem como objetivo definir as estratégias e atividades a serem desenvolvidas pelo coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos para garantir a qualidade acadêmica, a gestão eficiente e a formação de profissionais capacitados para o mercado de trabalho.

2 - Objetivos

- Assegurar a qualidade do ensino, pesquisa e extensão no curso.
- Promover a integração entre docentes, discentes e o setor produtivo.
- Reduzir os índices de retenção e evasão.
- Garantir a atualização curricular conforme demandas do setor alimentício.
- Estimular a participação dos alunos em atividades extracurriculares e de pesquisa.

3 - Forma de divulgação

O plano de ação é levado ao conhecimento da comunidade acadêmica por meio de comunicação institucional, tais como o site institucional, reuniões com docentes, colegiado de curso e e-mail institucional e também através de redes sociais e canais informais como: Instagram e WhatsApp (grupos de alunos).

4 - 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.

5 - Regime de trabalho

A coordenação do curso, na figura do(a) docente Sarah Lemos Cogo, 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.

6 – Ações estratégicas

6.1 Gestão acadêmica

- Realizar reuniões periódicas com o corpo docente para alinhamento de diretrizes pedagógicas.
- Revisar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) periodicamente.
- Facilitar a capacitação continuada dos docentes.

6.2 Relacionamento com os alunos

- Criar canais de comunicação eficazes entre coordenação e alunos.
- Promover encontros semestrais para ouvir demandas e sugerir melhorias.
- Estimular a participação em estágios, eventos e visitas técnicas.

6.3 Parcerias e interação com o setor produtivo

- Estabelecer convênios com empresas do setor alimentício para estágios e pesquisas.
- Incentivar visitas técnicas e palestras de profissionais do mercado.
- Apoiar iniciativas de empreendedorismo entre os alunos.

6.4 Extensão universitária

- Estimular ações voltadas à comunidade (educação alimentar, aproveitamento integral, segurança sanitária).
- Apoiar projetos integrados com escolas e entidades locais.
- Incentivar a participação discente em editais internos e externos.

6.5 Eventos e visibilidade do curso

- Organizar a Semana Acadêmica de Tecnologia em Alimentos.
- Apoiar eventos internos e externos (feiras, seminários, workshops).
- Fortalecer a imagem do curso por meio de redes sociais e mídias institucionais.

6.6 Infraestrutura e recursos

- Levantar necessidades de laboratórios e equipamentos para melhoria do ensino prático.
- Buscar recursos para modernização das instalações.
- Trabalhar junto à gestão institucional para aprimorar o suporte ao curso.

6.7 Participação em feiras, congressos e editais

- Incentivar a apresentação de trabalhos acadêmicos em eventos científicos.
- Divulgar oportunidades de financiamento e editais de pesquisa/extensão.
- Promover sessões informativas sobre redação científica e submissão de projetos.

6.8 Acompanhamento de indicadores

- Monitorar indicadores de desempenho acadêmico (evasão, retenção, taxa de sucesso).
- Aplicar avaliações institucionais para melhorias contínuas.

- Realizar análises periódicas de empregabilidade dos egressos.

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 e e-mail institucional, reuniões com docentes e discentes e redes sociais.

8 - Acompanhamento das ações

O acompanhamento será por meio de Relatório de Gestão da Coordenação de Curso. Por meio da análise do Plano de Ação e do Relatório de Gestão da Coordenação de Curso produzido, 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 de Gestão da Coordenação de Curso deverá ser confeccionado ao final dos 2 anos de gestão do coordenador, com os indicadores de atuação da coordenação de curso.

9. Considerações finais

A implementação deste plano de ação permitirá uma gestão mais eficiente do curso, contribuindo para a melhoria da qualidade acadêmica e formação de profissionais qualificados para o setor alimentício. O comprometimento da coordenação, docentes e alunos será essencial para o sucesso das estratégias aqui apresentadas.

7.4 - Apêndice IV - Quadro de informações sobre o corpo docente e supervisão pedagógica

Nome	Aline Jaime Leal
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Educação em Ciências
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	161 meses
Experiência Profissional	13 meses
Experiência de docência na Educação Básica	180 meses
Experiência de docência na Educação Superior	80 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	8 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	35

Nome	Carolina Mendonça Fernandes de Barros
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Educação pela Universidade Federal de Pelotas
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	194 meses
Experiência Profissional	48 meses
Experiência de docência na Educação Básica	193 meses
Experiência de docência na Educação Superior	60 meses

Experiência de docência na Educação a Distância	36 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	11

Nome	Gabriel Rodrigues Bruno
Função	Docente EBTT
Titulação	Mestrado em Educação Profissional Tecnológica pela Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Instituto Federal do Espírito Santo
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	324 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	324 meses
Experiência de docência na Educação Superior	76 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	1

Nome	Leandra Zafalon Jaekel
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	132 meses

Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	154 meses
Experiência de docência na Educação Superior	109 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	41

Nome	Leandro da Silva Camargo
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Ciência da Computação
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	166 meses
Experiência Profissional	132 meses
Experiência de docência na Educação Básica	166 meses
Experiência de docência na Educação Superior	171 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	48

Nome	Maria Eduarda Motta dos Santos
Função	Docente
Titulação	Mestrado em Letras - Português/Inglês e suas respectivas literaturas

Regime de Trabalho	40h
Tempo de permanência na Instituição	19 Meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	156 Meses
Experiência de docência na Educação Superior	43 Meses
Experiência de docência na Educação a Distância	14 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	10

Nome	Mariane Pereira Rocha
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Letras
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	74 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	74 meses
Experiência de docência na Educação Superior	69 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	4 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	14

Nome	Max Lindoberto Castro Gonçalves
------	---------------------------------

Função	Docente EBTT
Titulação	Mestrado em Matemática pela Universidade Federal de Rio Grande
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	143 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	394 meses
Experiência de docência na Educação Superior	144 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	-

Nome	Pablo Andrei Nogara
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Bioquímica pela Universidade Federal de Santa Maria
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	33 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	56 meses
Experiência de docência na Educação Superior	44 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	8 meses

Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	45
---	----

Nome	Paulo Rogério da Rosa Corrêa
Função	Docente
Titulação	Doutorado em Filosofia
Regime de Trabalho	40h
Tempo de permanência na Instituição	14 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	432 meses
Experiência de docência na Educação Superior	6 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	10

Nome	Roger Junges da Costa
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	175 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	97 meses

Experiência de docência na Educação Superior	80 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	24

Nome	Samara de Oliveira Pereira
Função	Docente
Titulação	Mestrado em Ensino
Regime de Trabalho	40h
Tempo de permanência na Instituição	2 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	24 meses
Experiência de docência na Educação Superior	2 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	15

Nome	Sarah Lemos Cogo
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	182 meses

Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	182 meses
Experiência de docência na Educação Superior	87 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	51

Nome	Stela Maris Meister Meira
Função	Docente EBTT
Titulação	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	154 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	154 meses
Experiência de docência na Educação Superior	87 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	-
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	38

Nome	Sinara Jobim Dutra
Função	Docente EBTT
Titulação	Especialista em Língua espanhola

Regime de Trabalho	40h
Tempo de permanência na Instituição	108 meses
Experiência Profissional	120 meses
Experiência de docência na Educação Básica	108 meses
Experiência de docência na Educação Superior	14 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	4 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	-

Nome	Suélen dos Santos Garcia
Função	Docente EBTT
Titulação	Mestrado em Política Social pela Universidade Católica de Pelotas
Regime de Trabalho	40h-DE
Tempo de permanência na Instituição	117 meses
Experiência Profissional	-
Experiência de docência na Educação Básica	106 meses
Experiência de docência na Educação Superior	106 meses
Experiência de docência na Educação a Distância	81 meses
Produção científica, cultural, artística ou tecnológica (ANEXO)	1

7.5 - Apêndice V Tabela de informações sobre o corpo técnico-administrativo

Nome	Márcia Adriana Gomes da Silveira
Titulação/Universidade	Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas

7.6 - Apêndice VI - 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.

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 20 (vinte) 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 (painéis, 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.



**INSTITUTO
FEDERAL**
Sul-rio-grandense

www.ifsul.edu.br

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
R. Gonçalves Chaves, 3218 – Centro
96015-560 / Pelotas - RS