



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



**CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA - forma subsequente  
Modalidade EAD**

Pelotas, RS  
2009



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO - PROEN

**PARECER Nº 009/2012**

INTERESSADO: Curso Técnico em Agroindústria – forma subsequente/ modalidade EAD	
ASSUNTO: Aprovação de Projeto Pedagógico de Curso	
RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO: Diretoria de Ensino/ <i>Campus Pelotas</i> – Visconde da Graça	
ENCAMINHADO AO: Conselho Superior	DATA: 22/03/2012

**A Pró-Reitoria de Ensino, após análise do projeto acima referido, emite o seguinte parecer:**

O Projeto Pedagógico do Curso referido acima foi reformulado e está em conformidade com a diretrizes estabelecidas para construção dos Projetos Pedagógicos de Cursos no IFSul. No entanto, no item 12.1 do Projeto Pedagógico, que relaciona o Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica disponíveis ao curso, verificamos que foram relacionados professores que não pertencem ao quadro dos docentes do IFSul, os quais encontram-se destacados no projeto.

Desse modo, a Pró-Reitoria de Ensino emite parecer recomendando ao Conselho Superior a aprovação do projeto pedagógico do curso, desde que nos próximos ingressos de alunos, o corpo docente seja composto por professores do IFSul.

Este é o parecer

Pró-Reitor de Ensino

## SUMÁRIO

1 DENOMINAÇÃO .....	6
2 VIGÊNCIA.....	6
3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	6
3.1 Apresentação.....	6
3.2 Justificativa .....	7
3.3 Objetivos do Curso de Agroindústria.....	8
3.3.1 OBJETIVO GERAL .....	9
3.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
4 POPULAÇÃO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	10
5 REGIME DE MATRÍCULA .....	10
6 DURAÇÃO .....	11
7 TÍTULO .....	11
8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO .....	11
8.1 Perfil profissional.....	11
8.2 Campos de atuação .....	11
9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	12
9.1 Competências Profissionais.....	14
9.2 - Matriz Curricular.....	<b>Erro! Índice</b>
9.2.1 AULAS PRÁTICAS .....	<b>Erro! Índice</b>
9.3 Estágio Curricular.....	<b>Erro! Índice</b>
9.4 Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografia .....	<b>Erro! Índice</b>
9.4.1 PRIMEIRO PERÍODO LETIVO .....	<b>Erro! Índice</b>
9.4.2 SEGUNDO PERÍODO LETIVO.....	<b>Erro! Índice</b>
9.5 Política de Formação Integral do Aluno .....	<b>Erro! Índice</b>

10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	<b>Erro! Índice</b>
12.1 Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica .....	15
12.2 Relação dos Professores Pesquisadores/Conteúdistas.....	16
12.3 Pessoal Técnico-Administrativo .....	18
13 INFRAESTRUTURA .....	18
13.1 Instalações e equipamentos oferecidos aos professores no NETTAD/CAMPUS CAVG.....	18
13.2 Instalações e equipamentos disponibilizados para aulas práticas .....	18

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

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

## **1 DENOMINAÇÃO**

CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

## **2 VIGÊNCIA**

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

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

## **3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**

### **3.1 Apresentação**

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

Mobilizado pelo cumprimento de seu papel social, buscando novas perspectivas educacionais, e possibilitado pela edição do decreto nº 6.301/07, o CaVG, em 2008, inova e avança no movimento de democratização do ensino.

Procura atuar efetivamente como agente de transformação das condições sociais excludentes, presentes em nossa realidade macrossocial. O CaVG passa a oferecer cursos técnicos, na modalidade de educação a distância, em áreas nas quais tradicionalmente a escola tem oferecido a educação profissional técnica, como se pode observar na argumentação a seguir:

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

Ligado ao compromisso assumido pelo Projeto Político-Pedagógico do Campus Pelotas “Visconde da Graça,” está o entendimento de que a preocupação fundamental que enfrenta o sistema educativo é a de aprimorar a qualidade da educação pública, para que todos aprendam mais e melhor. Essa preocupação se expressa:

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

### **3. 2 Justificativa**

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

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

desenvolvimento sustentável promovendo o respeito e o estímulo aos sistemas produtivos locais.

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

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

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

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

### **3.3 Objetivos do Curso de Agroindústria**

### **3.3.1 OBJETIVO GERAL**

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

### **3.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

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

#### 4 POPULAÇÃO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

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

#### 5 REGIME DE MATRÍCULA

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

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

## 6 DURAÇÃO

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

## 7 TÍTULO

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

## 8 PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

### 8.1 Perfil profissional

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

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

### 8.2 Campos de atuação

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

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

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

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

## **9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

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

- desenvolver um processo inicial de familiarização com o programa;
- desenvolver a habilidade individual de acesso ao processo;
- fornecer/receber instruções através de multimídia;

- desempenhar adequada e coerentemente os objetivos e procedimentos estabelecidos para o Curso.

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

- mecanismos de participação e de flexibilidade para o acesso aos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades;
- processo sistemático de desenvolvimento de conteúdos;
- modo específico de acesso ao material didático;
- sistema presencial de avaliação de conteúdos e parâmetros mínimos de desempenho;
- mecanismos tecnológicos, que promovam a autonomia, a reflexão e a crítica;
- atividades pedagógicas diferenciadas individuais e interativas destinadas ao saber pensar; a “aprender a aprender”, a “aprender a conviver”, a “aprender ser”, a “aprender a fazer”, a “aprender a conhecer e a produzir conhecimentos”;
- mecanismos tecnológicos para a realização de trabalhos individuais e em grupo;
- programação de debates *on-line*;
- mecanismos de acompanhamento através de tutores presenciais e a distância ( via rede ).

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

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

- detalhamento do conteúdo temático e as respectivas mídias a serem utilizadas;

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

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

- prevalência do Projeto Pedagógico;
- adequação da proposta tecnológica à proposta pedagógica;
- maximização da participação *on-line*;
- acompanhamento, de modo interativo, do uso do material didático;
- desenvolvimento de um processo contínuo de interação entre teoria e prática;
- estímulo às práticas investigativas;
- destaque ao trabalho em grupo;
- maximização da relação aluno-informação, aluno-professor, aluno – aluno;
- construção de confiabilidade dos processo de avaliação.

## 9.1 Competências Profissionais

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

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

*OBSERVAÇÃO: As informações referentes aos itens 9.2 ao 11 são submetidos à análise e aprovação da Câmara de Ensino por delegação do Conselho Superior.*

## **12 RECURSOS HUMANOS**

### **12.1 Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica**

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

#### **- Professores Pesquisadores/Conteudistas**

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

#### **- Tutores**

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

### - Coordenadores de Polo

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

### - Coordenador de Curso

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

### - Supervisão Pedagógica e Apoio Linguístico

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

## 12.2 Relação dos Professores Pesquisadores/Conteúdistas

### **Marcelo Zaffalon Peter**

Graduação: Engenheiro Agrônomo - UFPel  
Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel  
Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

### **Ana Paula Wally**

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

### **Fernando Augusto Treptow Brod**

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

### **Elisa Bald Siqueira**

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

### **Valdecir Ferri**

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

**Agroindustrial - UFPel** (Não pertence ao quadro de servidores docente do IFSul)

**Thilara Lopes Schwanke Xavier**

Graduação: Bacharelado em Administração - UFPel

Especialização em Gestão Integrada do Capital Intelectual – FATEC

**Amauri Costa da Costa**

Graduação: Engenheiro Agrônomo - UFPel

Especialização em Metodologia do Ensino - UCPel

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

**Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel** (Não pertence ao quadro de servidores docente do IFSul)

**Ricardo Peraça Toralles**

Graduação: Engenharia Química - FURG

Mestrado em Engenharia de Alimentos - FURG

Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

**Maria de Fátima Magalhães Jorge**

Graduação: Direito - UFPel

Graduação: Enfermagem - UFPel

Especialização em Desenvolvimento Social - UFPel

**Cristiane Silveira dos Santos**

Graduação: Letras - Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas - UFPel

Especialização em Literatura Brasileira Contemporânea - UFPel

Mestrado em Educação - UFPel

**Vanessa Ribeiro Pestana Bauer**

Graduação: Bacharelado em Química de Alimentos - UFPel

Especialização em Especialização em Ciência dos Alimentos - UFPel

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

**Andressa Caroline Jacques**

Graduação: Engenharia de Alimentos - UFPel

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

**Claudio Rafael Kuhn**

Graduação: Engenharia de Alimentos - FURG

Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - UFPel

Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel

**Cristiane Brauer Zaicovski**

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

**Fabiane Pereira Gentilini**

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

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

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

**José Firmino Machado Dos Santos**

Técnico: Alimentos

**13 INFRA-ESTRUTURA****13.1 Instalações e equipamentos oferecidos aos professores no NETTAD/CAMPUS CAVG**

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

**13.2 Instalações e equipamentos disponibilizados para aulas práticas****I. Máquinas e Equipamentos da Linha de Produção**

### Processamento de Leite

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

### Processamento de Frutas e Hortaliças.

<b>Máquinas e Equipamentos</b>	<b>Quantidade</b>
Tacho aberto com camisa de vapor e mexedor	03
Tacho aberto com camisa de vapor e mexedor para experimentos	01
Tacho aberto com camisa de vapor sem mexedor	01
Tacho a vácuo pequeno com mexedor	01
Tacho inoxidável com camisa de vapor com agitador, para preparação de calda cap. 500 litros	01
Exaustor de parede	03
Talha elétrica Bambozzi cap. 500 kg	01
Depósito inoxidável , para armazenagem de caldas e salmouras cap. 1.100 litros	01
Balança mecânica Filizola cap. 300 kg	01
Tanque para banho-maria com 3 divisões	01
Despolpadeira com 4 telas intercambiáveis	01
Mesas para trabalhos com frutas e hortaliças com tampo em inox	02
Mesas para trabalhos com frutas e hortaliças com rodas e tampo em inox	01

Autoclave vertical	01
Quadro de comando da autoclave	01
Quadro de comando dos equipamentos da fábrica	02
Compressor de ar para autoclave	01
Concentrador de sucos com recuperação de aroma, com 5 bombas	01
Motobomba acoplada à rede hidráulica	01
Pasteurizador de polpas, com reservatório de água quente, tanque externo para resfriamento tanque de abastecimento de polpa e 2 bombas	01
Homogeneizador de sucos	01

Centrífuga para sucos	01
Aquecedor de placas	01
Túnel de exaustão de embalagens	01
Recravadeira semiautomática para latas	01
Debulhadora para espigas de milho	01
Descascadora de abacaxis	01
Prensa para extração de sucos com rosca sem fim	01
Elevador de metades de pêssegos	01
Classificadora de metades de pêssegos	01
Depósito inoxidável elevado para distribuição de caldas e salmouras cap. 500 litros(01)	01
Tanque de captação de caldas e salmouras no enchimento de embalagens com formação de espaço livre	01
Enchedeira de latas, para metades de pêssegos	01
Mesa de envase e trabalhos com frutas com tampo em inoxidável	01
Mesa com esteira de borracha branca, para seleção e trabalhos com frutas e hortaliças	01
Despolpadeira para sucos e polpas	01
Pia inoxidável	01
Cuba inoxidável, com lava mãos	01
Tanque de neutralização para pêssegos, em inoxidável, com elevador	01
Lavador com fundo rotativo, para pêssegos	01
Exaustor de parede para o pelador de pêssegos.	01

#### Áreas de uso comum para pré e pós-processamento:

<b>Máquinas e Equipamentos</b>	<b>Quantidade</b>
Classificador de Frutas (pêssegos) por diâmetro	01
Descaroçadeira automática de pêssegos	01
Peneira vibratória para separação de metades e caroços de pêssegos	01
Cuba inoxidável, com lava-mãos	01
Lavador contínuo horizontal, para frutas	01
Elevador de metades da descaroçadora ao virador de metades	01
Virador de metades de pêssegos, acoplado ao pelador de cascata	01
Pelador de cascata, para pêssegos, com tanque para depósito da solução de soda	01
Finischer (Cozimento de polpa de frutas)	01
Estufa de desidratação de frutas e hortaliças	02

Balança de prato pendente	01
Seladora de potes de plástico	01
Freezer horizontal 500 litros	01
Envasadora de leite	01
Seladora de sacos de plástico	01
Autoclave para laboratório 80 litros	01
Rotuladora de latas	01
Carro de transporte com cuba em inox cap. 180 litros	06
Triturador de vegetais	01
Máquina envasadora de sucos, com 2 bicos	01
Máquina de fatiar abacaxis	01
Recravadeira manual	01
Tacho em aço inoxidável sem mexedora	01
Motobomba móvel para polpas	01
Máquina descascadora de batatas	01
Prensa manual para queijos	01
Máquina de moer pimenta	01
Fechadora de garrafas	01
Pasteurizador de placas para leite	01
Bombas em aço inox para leite	02
Carros c/ 2 rodas para transporte	02
Carro c/ 2 pneus de zorra para transporte	02
Carros c/ 4 pneus para transporte – zorra	02
Cestos de esterilização redondos	04
Carros quadrados com 3 rodas para transporte de cestos de banho-maria	05
Cestos de banho-maria quadrados	11
Pelador de frutas por imersão com acionamento manual	01

### **Panificação**

<b>Máquinas e Equipamentos</b>	<b>Quantidade</b>
Cilindro para massas	01
Divisora para massas	01
Masseira com batedor	01
Batedeira para bolos grande	01
Batedeira para bolos pequena	01
Extrusora de massas c/ acessórios	01
Enroladora de pães	01
Mesas c/ cobertura em inox	02
Mesa tipo bancada c/ cobertura em inox e gavetas	01
Forno elétrico c/ 2 câmaras	01

Armários para fermentação c/ 20 esteiras cada	04
Fogão a gás 4 bocas	02
Mesas pequenas c/ cobertura em inox	03
Freezer horizontal 500 litros	01
Balança eletrônica Quintais	01
Fatiadora de pães	01

### Processamento de Carnes:

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

### Área Física do C. T. Agroindústria

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

## **DOCUMENTOS TRAMITADOS NA UFPEL**

Processo: 23110.000854/2009-91      Data: 05/03/2009  
Nome: C.A.V.G.  
Espécie: PROJETO      Nro. Origem: 0      Guia: 147  
Procedência: 6000000000 - Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça  
Destino Inicial: 6000000000 - Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça  
Assunto: ENCAMINHAMENTO DE PROPOSTA DE CRIAÇÃO DE CURSO  
TÉCNICO, MODALIDADE DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA - CURSO TÉCNICO EM  
AGROINDÚSTRIA.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
SECRETARIA DOS CONSELHOS SUPERIORES  
Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão  
**COCEPE**

**Processo nº 23110.000854/2009-91**

Considerando a aprovação da Proposta de criação de Curso Técnico, Modalidade de Educação a Distância - Curso Técnico em Agroindústria - pela Comissão Graduação - CG, aprovo a Proposta do referido curso "ad referendum" do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão - COCEPE.

Em: 16/04/09

Prof. Manoel Luiz Brenner de Moraes  
Presidente do COCEPE





Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas



Processo nº: 23110.000854/2009 - 91

Ao COCEPE,

Aprovo "ad referendum" da CG o referido projeto.

*Eliana Póvoas P.E. Brito*

09/04/09

Prof.<sup>a</sup> Eliana Póvoas P.E. Brito  
Presidente da Comissão de Graduação  
- COCEPE/UFPEL -

~~APROVADO "AD REFERENDUM"~~

~~DO COCEPE~~

~~Em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_~~

~~Prof. *Manoel Luiz Brenner de Moraes*  
Presidente do COCEPE~~

**APROVADO "AD REFERENDUM"**

**DO COCEPE**

Em 16/04/2009

*Manoel Luiz Brenner de Moraes*

Prof. Manoel Luiz Brenner de Moraes  
Presidente do COCEPE