



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUL-RIO-GRANDENSE
CAMPUS BAGÉ

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
forma integrada – EJA

Início: Agosto de 2012



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 003/2012

INTERESSADO: Curso Técnico em Alimentos – forma integrada / EJA	
ASSUNTO: Aprovação de Projeto Pedagógico de Curso	
RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO: Departamento de Ensino – <i>Campus</i> Bagé	
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 está em conformidade com as diretrizes estabelecidas para a construção dos Projetos Pedagógicos de Cursos no IFSul. Cabe destacar que, no item 13.1, referente à infraestrutura do curso, percebe-se que o espaço físico ainda não está concluído, por se tratar de um *campus* em implantação. No entanto, a direção-geral está providenciando a conclusão das obras para o mês de setembro do corrente ano.

Desse modo, a Pró-Reitoria de Ensino emite parecer recomendando ao Conselho Superior a aprovação do projeto pedagógico do curso.

Este é o parecer

Pró-Reitor de Ensino

Curso Técnico em Alimentos	
Título:	Técnico em Alimentos
Carga Horária:	2430 horas
Estágio curricular obrigatório	-
Eixo Tecnológico/Área	Produção Alimentícia

Atos Legais
Resolução do Conselho Superior (aprovação)
Portaria do Reitor (início de funcionamento)

SUMÁRIO

1 – Denominação	2
2 – Vigência.....	2
3 – Justificativa e objetivos	
3.1 – Apresentação	2
3.2 – Justificativa.....	3
3.3 – Objetivos	5
4 –	P
úblico Alvo e Requisitos de Acesso.....	5
5 – Regime de Matrícula	5
6 – Duração.....	5
7 – Título.....	6
8 – Perfil Profissional e Campo de Atuação.....	6
9 – Organização Curricular do Curso	7
9.1 – Competências Profissionais.....	7
<i><u>OBSERVAÇÃO:</u> As informações referentes aos itens 9.2 ao 11 são submetidos à análise e aprovação da Câmara de Ensino por delegação do Conselho Superior.</i>	
12 – Recursos Humanos	8
12.1 – Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica	8
12.2 – Pessoal Técnico-Administrativo	9
13 – Infraestrutura	11
13.1 – Instalações e Equipamentos Oferecidos aos Professores e Alunos	11

1 - DENOMINAÇÃO

Curso Técnico em Alimentos – forma integrada/EJA.

2 - VIGÊNCIA

O curso Técnico em Alimentos passará a vigor a partir do segundo semestre letivo do ano de 2012.

Ao final do primeiro semestre de 2015, deverá ser concluída a avaliação do presente projeto, com vistas à ratificação e/ou à remodelação deste.

3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 - Apresentação

Atualmente, a indústria alimentícia é um dos setores que mais movimenta investimentos em todo o mundo. No Brasil, ela representa 14% da nossa economia, empregando 21% da mão-de-obra, exportando 14% do que produz. A indústria brasileira de alimentos e bebidas tem vivenciado uma verdadeira revolução, impulsionada pela estabilização econômica e a conquista de uma abertura comercial mais ampla.

O aperfeiçoamento das organizações que trabalham com alimentos é notório, contudo, para a continuidade deste crescimento se faz necessário a qualificação dos recursos humanos envolvidos neste processo. Neste sentido, cabe às Universidades e aos Centros Tecnológicos a função de formar profissionais com comprovado embasamento científico-tecnológico para, com qualidade e segurança, desenvolver funções ligadas ao processamento, distribuição, armazenamento e consumo de alimentos.

No dia 29 de dezembro de 2008, foi criado, a partir do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul), com sede e foro na cidade de Pelotas, estado do Rio Grande do Sul, nos termos da Lei nº 11.892, com natureza jurídica de autarquia, vinculada ao Ministério da Educação.

A partir do segundo semestre de 2010, a cidade de Bagé recebeu um campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, sendo contemplada inicialmente com dois cursos técnicos: Informática e Agropecuária, ambos na modalidade integrada. Tais cursos foram concebidos 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 agrícola.

Tradicionalmente a região de Bagé, a quarta maior cidade da metade sul do estado do Rio Grande do Sul, com cerca de 117 mil habitantes, é vista como local de produção de bovinos de corte e ovinos com elevada excelência genética e grãos como trigo e arroz. A partir da última década do século XX tem se observado um esforço para a diversificação da economia da região da campanha gaúcha, com consideráveis investimentos públicos e privados no setor industrial e de serviços, além do desenvolvimento de atividades relacionadas à vitivinicultura, ao cultivo de plantas oleaginosas para produção de biodiesel, a produção de citros, sementes de olerícolas, olivicultura, produção de azeite e por último a silvicultura.

Este novo cenário de retomada do desenvolvimento e reorganização do setor produtivo que se descortina sobre o pampa gaúcho no início do século XXI precisa vir acompanhado do aporte necessário do poder público, que dê suporte a estas diferentes atividades, e neste suporte a educação é viga mestre para um desenvolvimento regional sustentável, de longo prazo e sem desequilíbrios.

3.2 – Justificativa

Desde o ano de 2007 a comunidade bageense vem se pronunciando com o desejo da instalação de uma “Escola Técnica” na cidade a fim de desenvolver as potencialidades locais tanto economicamente como socialmente. Em um documento redigido pela Associação e Sindicato Rural de Bagé em conjunto com produtores rurais, representantes do SEBRAE, SINDUSCON e industriais da cidade de Bagé, datado de 06 de agosto de 2007, fica claro o anseio dessa região destacado no seguinte texto:

“Reconhecidamente, a região é produtora de matéria prima: carnes, leite, frutas, lã, grãos, mel, hortaliças e sementes. Mas, não nos destacamos na industrialização desses produtos. Principalmente, porque não temos conhecimento dos processos de industrialização. Razão pela qual, a produção primária vai ser industrializada em outros municípios, gerando emprego e agregando valores e impostos.”

(trecho do documento elaborado pela Associação e Sindicato Rural de Bagé sobre a “Escola Técnica de Bagé”, em 06/08/2007.)

Através desse texto fica demonstrada a grande deficiência de recursos humanos capacitados a beneficiar as matérias-primas do setor primário e assim agregar valor aos produtos abundantes na região.

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. Responsável por parcela significativa das exportações do país, o setor agroindustrial lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de

alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária, é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo, agrega valor ao produto agrícola, utiliza tecnologia e equipamentos que independem do setor externo e por essa razão o Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária a tem considerado como uma política nacional de desenvolvimento rural.

Dentro deste cenário e perspectivas de crescimento acentuado do agronegócio na região, principalmente vinculados aos setores de processamento de alimentos e, por conseguinte num aumento na demanda por profissionais qualificados para o setor, o Curso Técnico em Alimentos na forma integrada/modalidade EJA, vem de encontro aos anseios de Bagé e região, visando oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação de matérias-primas de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando valores aos mesmos e oportunizando a geração de emprego e renda aos produtores e trabalhadores da região.

Além disso, objetiva fundamentar o estudante no sentido de maximizar a oferta de alimentos, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento racional e sistemático das matérias primas, usando tecnologias apropriadas de conservação, beneficiamento e desenvolvimento de novos produtos. Esse curso possibilitará também ao estudante atuar no controle de qualidade de matérias primas e produtos em estabelecimentos alimentares, bem como empreender seu próprio negócio.

Complementando-se ao exposto, justifica-se ainda a implantação do Curso Técnico em Alimentos, face às seguintes vantagens:

- Disponibilidade de infra-estrutura física e humana para o desenvolvimento dos currículos;
- Garantia de clientela escolar, considerando a crescente demanda de alunos para os cursos técnicos;
- Garantia de colocação dos egressos do Curso no mercado de trabalho da região e/ou estado;
- Necessidade crescente, no mercado de trabalho, de profissionais qualificados nas áreas respectivas;

Diante das demandas da região, o Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul) – *campus* Bagé, , comprometido 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, acredita na importância do Curso Técnico em Alimentos – modalidade EJA, a fim de incentivar o retorno deste aluno que não completou o ensino médio e que além disso, deseja se especializar através de uma formação técnica e de qualidade.

3.3 - Objetivos

Formar profissionais técnicos de nível médio legalmente habilitados e qualificados para atuar nas áreas de produção animal, vegetal e agroindustrial, que atendam as necessidades do mundo do trabalho, participem na produção e organização de indústrias de alimentos, ampliem as alternativas no mercado de trabalho, dominem a produção e utilização de tecnologias dentro das diversas etapas da produção dos alimentos, seu controle de qualidade e preservação, de forma racional e econômica, visando à redução do impacto ambiental das atividades, sustentabilidade econômica e social da região.

4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentos – forma integrada/EJA, os candidatos deverão ter concluído o ensino fundamental ou equivalente, e possuir mais de 18 anos.

O processo seletivo para ingresso no curso será regulamentado em edital específico.

5 - REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Semestral
Regime de Matrícula	Seriado
Turno de Oferta	Noturno
Número de vagas	30 por semestre
Regime de Ingresso	Semestral

6 – DURAÇÃO

Duração do Curso	3 anos
Prazo máximo de Integralização	-
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2250 h
Estágio Curricular obrigatório	-
Atividades Complementares	180 h
Trabalho de Conclusão de Curso	-
Total do Curso	2430 h

Observação: Será permitido, ao aluno, participar de estágio não obrigatório, conforme previsto no regulamento de estágio do IFSul

7 – TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do curso, incluindo atividades complementares e estágio, quando houver, o aluno receberá o diploma de **TÉCNICO EM ALIMENTOS**.

8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

O campo de atuação deste profissional é bastante amplo e atualmente existe um mercado promissor para o técnico em alimentos. Este profissional trabalha dentro das empresas agro alimentares na concepção, fabricação, formulação ou melhoria dos produtos alimentícios. Controlam as técnicas e os processos utilizados na fabricação e asseguram a qualidade do processo, exercendo um controle rigoroso em cada uma das etapas de produção. Os principais locais onde este profissional poderá atuar são:

- Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- Indústrias de aproveitamento de resíduos agroindustriais;
- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas;
- Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- Instituições de inspeção sanitária;

- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais em conjunto com demais profissionais de áreas afins.

9 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A proposta curricular está pautada na preparação de profissionais aptos a exercerem atividades específicas à transformação dos alimentos, orientando os Técnicos em Alimentos, dentro das potencialidades econômicas do país, para a aplicação de tecnologias de preparo, armazenamento, controle, conservação, embalagem, distribuição, utilização e desenvolvimento de produtos alimentícios de origem animal e vegetal.

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, nos *Decretos nº 5.154/2004 e nº 5.840/2006*, bem como a *Lei Federal nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional)*.

A organização curricular do curso busca atender a autonomia da instituição, sem, contudo, perder a visão de uma formação geral que dê conta da percepção dos processos sociais e profissionais do local e do global.

O currículo está organizado para ser desenvolvido, em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em seis períodos semestrais (3 anos), no período noturno, com aulas teóricas e práticas. O Curso Técnico em Alimentos compõe-se de componentes curriculares de formação geral do ensino médio que resultarão em 1200 horas relógio e componentes curriculares técnicos específicos da área de alimentos que resultarão em 1200 horas relógio, somando um total de 2400 horas.

Cabe ressaltar que os componentes curriculares, procuram contemplar temáticas que proporcionam a constituição de um profissional preocupado com a qualidade dos produtos gerados pelas agroindústrias processadoras de alimentos, e também com as questões ambientais, no que diz respeito ao tratamento dado aos resíduos gerados pelas agroindústrias.

9.1 - COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

Ao completar o curso o aluno deverá ter adquirido as seguintes competências profissionais:

- Operar, monitorar e controlar processos produtivos nas indústrias de alimentos;
- Controlar e avaliar a qualidade das matérias-primas e insumos utilizados no processo produtivo, bem como analisar os produtos intermediários e finais obtidos;
- Realizar ensaios laboratoriais e testes na linha de produção;

- Otimizar o processo produtivo, utilizando as bases conceituais dos processos químicos;
- Manusear adequadamente matéria-prima, reagentes e produtos;
- Organizar e controlar a estocagem e a movimentação de matérias-primas, reagentes e produtos;
- Selecionar e utilizar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras;
- Coordenar e controlar a qualidade em laboratórios e preparar análises, utilizando metodologias apropriadas;
- Aplicar técnicas de Boas Práticas de Fabricação nos processos industriais e laboratoriais de controle de qualidade.

***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

Profº Roger Junges da Costa

Graduação: Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande (FURG)

Pós-Graduação: Mestrado em Engenharia de Alimentos – Área de Concentração: Ciências Agrárias – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI – Campus Erechim)

Profª Alissandra Hampel (Supervisão pedagógica)

Graduação: Licenciatura em Pedagogia – Universidade da Região da Campanha.

Pós-Graduação: Mestrado – Área de Concentração: Educação – Universidade Federal de Santa Maria.

Doutorado (em andamento) – Área de Concentração: Educação – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Obs: Estão em processo de seleção 3 vagas de docentes que irão atuar no curso em pauta.

12.2 - Pessoal Técnico-Administrativo

Alessandro Bastos Ferreira - Auxiliar de Biblioteca

Graduação: Bacharelado em Sistemas de Informação(em andamento) -
Universidade da Região da Campanha

Cintia Goulart Teixeira Gomes - Assistente em Administração

Graduação: Licenciatura Educação Especial - Universidade Federal de Santa
Maria

Tecnologia em Agropecuária e Fruticultura - Universidade Estadual do Rio
Grande do Sul

Pós-Graduação: Especialização em Educação Inclusiva - Universidade da
Cidade de São Paulo

Daniel Gonçalves Emanuelli - Assistente em Administração

Ensino Médio completo

Daniel de Souza Cunha - Bibliotecário

Graduação: Biblioteconomia - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Daren Chaves Severo - Assistente de Alunos

Graduação: Licenciatura em Letras (em andamento) - Universidade Federal do
Pampa

Gislaine Gabriele Saueressig - Assistente em Administração

Graduação: Bacharelado em Ciências Econômicas – Universidade Federal de
Santa Maria

Jozeline Bock - Assistente em Administração

Graduação: Bacharelado em Sistema de Informação - Centro Universitário
Franciscano (UNIFRA)

Mauro Castro Martin - Assistente em Administração

Curso técnico em contabilidade

Mônica Daiana de Paula Peters - Engenheira Agrônoma

Graduação: Agronomia - Universidade Federal de Pelotas

Pós-Graduação: Mestrado em Ciências - Área de Concentração: Produção Animal – Universidade Federal de Pelotas

Doutorado em Zootecnia - Área de Concentração: Produção Animal – Universidade Federal de Pelotas

Rafael Rodrigues Bastos - Analista de Tecnologia da Informação

Graduação: Bacharelado em Informática – URCAMP

Pós-graduação: Especialização em Administração de Sistemas de Informação - Área de Concentração: Informática - Universidade Federal de Lavras

Remídio Alex Pereira Garcia - Assistente de Alunos

Graduação: Licenciatura em Educação Física – URCAMP

Pós-graduação: Especialização em metodologia do ensino de Educação Física - Portal Universidade (Passo Fundo/RS)

Rita de Cássia Menezes Gimenes - Assistente em Administração

Ensino Médio Completo

Roberto Magalhães Vidinha - Assistente em Administração

Graduação: Licenciatura em Química - Universidade Federal de Pelotas

Pós-Graduação: Especialização em Educação - Universidade Federal de Pelotas

Santa Julia da Silva - Técnica em Assuntos Educacionais

Graduação: Licenciatura e Bacharelado em Ciências Sociais - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Pós-Graduação: Especialização em Projetos Sociais - Área de Concentração: Ciências Sociais - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Silvana Garcia Einhardt - Assistente em Administração

Graduação: Bacharelado em Administração - Universidade da Região da Campanha

Susiane Londero Sapper Munhós - Assistente em Administração

Graduação: Bacharelado em Enfermagem - Universidade da Região da Campanha

13 – INFRAESTRUTURA

13.1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS OFERECIDOS AOS PROFESSORES E ALUNOS

Identificação	Área - m ²
4 Salas de aula (já construídas-prontas)	30 m ² cada
Laboratório de microbiologia (em construção)	43 m ²
Laboratório de hortifrutigranjeiros (em construção)	64 m ²
Laboratório de bromatologia (em construção)	32 m ²
Câmara fria (em construção)	10 m ²
Oficina- Padaria e confeitaria (em construção)	51 m ²
Laboratório de carnes (em construção)	32 m ²
Laboratório de leite (em construção)	32 m ²
Sala da Coordenadoria (em construção)	30 m ²
TOTAL	414 m ²

OBS: O término da obra esta previsto para o mês de setembro do corrente ano, e a compra dos equipamentos já estão sendo encaminhados pelo *Campus*.