



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

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Início: 2018/1

## SUMÁRIO

1 - DENOMINAÇÃO.....	3
2 - VIGÊNCIA .....	3
3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS .....	3
3.1 – Apresentação.....	3
3.2 – Justificativa .....	5
3.3 - Objetivos.....	7
4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	8
5 - REGIME DE MATRÍCULA .....	8
6 – DURAÇÃO.....	8
7 – TÍTULO.....	9
8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	9
8.1 - Perfil profissional .....	9
8.1.1 - Competências profissionais .....	9
8.2 - Campo de atuação .....	10
9 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	11
9.1 - Princípios metodológicos .....	11
9.2 - Prática profissional .....	12
9.2.1 - Estágio profissional supervisionado .....	13
9.2.2 - Estágio não obrigatório .....	13
9.3 - Atividades Complementares .....	13
9.5 - Matriz curricular .....	15
9.6 Matriz de disciplinas eletivas.....	16
9.7 - Matriz de disciplinas optativas .....	17
9.8 - Matriz de pré-requisitos .....	17
9.9 – Matriz de disciplinas equivalentes.....	17
9.10 – Matriz de componentes curriculares a distância.....	18
9.11 - Disciplinas, ementas, conteúdos e bibliografia.....	18
9.12 - Flexibilidade curricular .....	37
9.13 - Política de formação integral do estudante .....	37
9.14 - Políticas de apoio ao estudante .....	38
9.15 - Formas de implementação das políticas de ensino, pesquisa e extensão .....	38
10 - CRITÉRIOS PARA VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORES .....	39
11 – PRINCÍPIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO .....	40
11.1 - Avaliação da aprendizagem dos estudantes.....	40
11.2 - Procedimentos de avaliação do Projeto Pedagógico de Curso .....	41
12 – FUNCIONAMENTO DAS INSTÂNCIAS DE DELIBERAÇÃO E DISCUSSÃO .....	42
13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....	43
13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica .....	43
13.2 - Pessoal técnico-administrativo.....	46
14 – INFRAESTRUTURA .....	48
14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes .....	48
14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade .....	49
14.3 – Infraestrutura de laboratórios específicos à Área do Curso .....	50
ANEXOS.....	54

## **1 - DENOMINAÇÃO**

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

## **2 - VIGÊNCIA**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos passará a vigor a partir de 2018/01.

Durante a sua vigência, este projeto será avaliado com periodicidade anual pela instância colegiada, sob a mediação do Coordenador de Curso, com vistas à ratificação e/ou à remodelação deste.

## **3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**

### **3.1 – Apresentação**

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.

Especificamente na região de Bagé, ainda existem poucas indústrias de alimentos e agroindústrias se comparado com outras regiões do Rio Grande do Sul, porém é notório o crescimento deste segmento na região juntamente com a demanda pela legalização de pequenas agroindústrias. Sabe-se que a implantação desses tipos de estabelecimentos em qualquer região é de extrema importância socioeconômica, já que essas empresas apresentam um bom potencial de geração de emprego e renda. Por isso, é necessário preparar profissionais competentes e qualificados para atuar nessa área tão abrangente e importante da economia, possibilitando o crescimento e sustentabilidade desses empreendimentos.

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 IFSul – Câmpus Bagé propõe-se verticalizar o Curso Técnico em Agroindústria, ofertando o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, passando de 1200 para com 2600 horas, com duração de 3 anos, no período noturno, oferecendo 30 vagas anualmente, e com previsão de vigência a partir de 2018/1. Essa verticalização ocorrerá por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Tecnólogo em Alimentos, o qual será capaz de, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, atuar nos diversos setores da área 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.

### **3.2 – Justificativa**

O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no MERCOSUL, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A produção agropecuária possui papel preponderante na economia do estado, tanto pela capacidade de gerar alimentos e matérias-primas para indústrias de alimentos e agroindústrias, como pelos empregos gerados. Nos últimos anos, esta atividade tem apresentado crescimento contínuo, cujo desempenho pode ser devido principalmente a fatores como: crescimento da produtividade, melhoria dos preços agrícolas versus preços industriais e o aumento das exportações de produtos da agropecuária e da agroindústria.

De acordo com a FEE (Fundação de Economia e Estatística)<sup>1</sup>, Bagé está situada na Região da Corede Campanha, composta pelos municípios de Aceguá, Bagé, Caçapava do Sul, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra e Lavras do Sul, com uma população de 223.768 habitantes (2% da população gaúcha) numa área de 18.241,5 km<sup>2</sup>. Já o Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense está situado na cidade de Bagé, a qual possui 122.356 habitantes, e um PIB (2014) de R\$ 2.230.936,34 (mil).

---

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

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

Conforme dados da EMATER/RS<sup>2</sup> a economia de Bagé e região baseia-se na produção primária de carne, lã, leite e na cultura do arroz. Outras alternativas produtivas são o plantio da soja e do sorgo, a fruticultura, a olericultura, a apicultura e a piscicultura. Também existe um expressivo número de indústrias de beneficiamento de grãos como arroz e soja (responsável por US\$ 1,9 bilhão da exportação gaúcha no terceiro trimestre de 2016), frigoríficos (responsável por US\$ 499 milhões em exportação gaúcha no terceiro trimestre de 2016) e vinícolas. Sabe-se da importância socioeconômica de todos estes empreendimentos na região, visto que essas empresas vêm apresentando um bom potencial de geração de emprego e renda. Com isso, percebe-se que o setor agroindustrial encontra-se em alta, tanto na região, como no Estado e no País, necessitando preparar profissionais competentes para atuar nessa área tão abrangente e importante da economia, possibilitando o crescimento e sustentabilidade desses empreendimentos.

Para atingir esse objetivo, é necessário que as Universidades e os Institutos Federais formem profissionais com comprovado embasamento científico-tecnológico para, com qualidade e segurança, desenvolver funções ligadas ao processamento, distribuição, armazenamento e consumo de alimentos. Tal fato vem ao encontro de um dos objetivos dos Institutos Federais trazido pela Lei 11892/2008 através 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 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 a industrialização de alimentos, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, comercialização,

armazenamento/embalagens, entre outras atividades inerentes à formação do Tecnólogo em Alimentos.

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, através de ensino, pesquisa e extensão, conforme a meta 12 (elevação da taxa bruta de matrícula na educação superior para 50%) do Plano Nacional de Educação 2014-2024.

### **3.3 - Objetivos**

#### **Objetivo geral:**

O objetivo geral do curso é formar tecnólogos em alimentos com raciocínio crítico e investigativo, aptos para colaborar com o avanço tecnológico das indústrias de alimentos comprometidos com a qualidade, produtividade, ética profissional e com o meio ambiente.

#### **Objetivos específicos:**

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- Despertar nos acadêmicos a consciência ambiental e social para compreender o papel da empresa no contexto social atual, estimulando ações com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Estimular continuamente seus aprendizados a partir da convivência em equipe e democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Desenvolver cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos;
- Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;

- Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho.

#### 4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

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

O processo seletivo para ingresso no Curso dar-se-á exclusivamente pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU/MEC.

#### 5 - REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Semestral
Regime de Matrícula	Disciplina
Regime de Ingresso	Anual
Turno de Oferta	Noite
Número de vagas	30 vagas

#### 6 – DURAÇÃO

Duração do Curso	6 semestres
Prazo máximo de integralização	12 semestres
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2400 h
Carga horária em disciplinas eletivas	-
Estágio Profissional Supervisionado	-
Atividades Complementares	100 h
Trabalho de Conclusão de Curso	100 h
<b>Carga horária total mínima do Curso</b>	2500 h
<b>Carga horária total do Curso</b>	2600 h
Optativas	40 h

#### 7 – TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do Curso, incluindo atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, o estudante receberá o diploma de Tecnólogo em Alimentos.

## **8 - PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO**

### **8.1 - Perfil profissional**

O perfil profissional do egresso do Curso contempla o planejamento, implantação, execução e avaliação dos processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação, dispondo de visão crítica nos aspectos histórico, sociológica, cultural e econômica para a inserção consciente e qualificada em sua área de formação tecnológica.

#### **8.1.1 - Competências profissionais**

Segue abaixo as competências do profissional da área de Tecnologia em Alimentos:

- Capacidade para adquirir, selecionar e controlar matérias-primas; suporte na manutenção e higienização de equipamentos industriais; executar etapas da linha de processamento de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais; conduzir análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, bem como o controle de qualidade dos produtos acabados;
  - Aplicar a legislação vigente da matéria-prima ao produto final;
  - Implantar e desenvolver projetos industriais, inclusive de incorporação de novas tecnologias;
- Atuar na pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Efetuar consultoria técnica em indústrias de alimentos, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros;
- Consciência ambiental e social para compreensão do papel da empresa no contexto social atual, estimulando ações com base em princípios éticos e de maneira sustentável;



- Convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Pensamento crítico e dinâmico com ações propositivas na busca de novos conhecimentos.

## 8.2 - Campo de atuação

O egresso do Curso estará apto a atuar em:

- Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas;
- Indústria de insumos para processos e produtos;
- Laboratório de análises laboratoriais e controle de qualidade;
- Instituições e órgãos de pesquisa e ensino;
- Consultorias;
- Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias
- Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento;
- Serviços de alimentação
- Profissional autônomo;
- Empreendimento próprio.

## 13 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

### 13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica

Nome	Disciplinas que leciona	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Profª Alissandra Hampel	Supervisão Pedagógica	Graduação em Pedagogia pela Universidade da Região da Campanha. Doutora em Educação Área de Concentração: Educação e Sexualidade - Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE
Profª Aline Jaime Leal	Microbiologia Geral	Licenciatura em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Santa Maria Mestrado em Microbiologia Agrícola Área de Concentração: Ciências Agrárias - Universidade Federal de Viçosa	DE

		Doutorado em andamento	
Profº Carlos Emilio Padilla Severo	Informática	Graduação em Informática pela Universidade da Região da Campanha. Doutor em Educação Área de Concentração: Informática na Educação – Universidade Federal do Rio Grande do Sul.	DE
Profº Gabriel Rodrigues Bruno	Desenho Técnico, Projetos de Instalações Agroindustriais I e II	Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas Especialização em Engenharia Rural Área de Concentração Ciências Agrárias – Universidade Federal de Pelotas	DE
Profª Giulia D'Avila Vieira	Química Geral e Inorgânica, Química Orgânica, Química Analítica	Bacharelado/Licenciatura em Química pela Universidade Federal de Pelotas Mestrado em Ciências Área de Concentração Solos - Universidade Federal de Pelotas	DE
Profª Leandra Zafalon Jaekel	Metodologia Científica, Química de Alimentos, Análise de Alimentos, Tecnologia de Cereais e Panificação, Tecnologia de óleos e gorduras, Desenvolvimento de novos produtos II	Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Tecnologia de Alimentos Área de concentração: Ciências Agrárias – Universidade Estadual de Campinas	DE
Profº Roger Junges da Costa	Introdução a Tecnologia de Alimentos, Operações Unitárias, Tecnologia de Carnes, Controle de Qualidade, Tecnologia de Ovos e Mel e Segurança do Trabalho, Desenvolvimento de Novos	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande Mestrado em Engenharia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (Campus Erechim) Doutorado em andamento	DE

	Produtos I		
Profª Sarah Lemos Cogo Prestes	Higiene e Sanitização, Análise sensorial, Conservação de Alimentos, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas, Desenvolvimento de Novos Produtos II	Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande  Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de concentração: Ciências Agrárias pela Universidade Federal de Santa Maria	DE
Profª Stela Maris Meister Meira	Microbiologia de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Tecnologia de Leite e Derivados, Embalagem e Rotulagem de Alimentos, Desenvolvimento de Novos Produtos I	Graduação em Química Industrial de Alimentos – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul  Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de Concentração: Ciências Agrárias – Universidade Federal do Rio Grande do Sul	DE
Profª Suélen dos Santos Garcia	Economia, Administração, Marketing e Comercialização, Empreendedorismo	Graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Católica de Pelotas  Mestrado em Política Social – Área de Concentração – Ciências Humanas - Universidade Católica de Pelotas	DE
Profª Josiane Hinz	Leitura e Produção Textual	Licenciatura em Letras pela Universidade Católica de Pelotas  Doutorado em Letras Área de Concentração: Linguística – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul	DE
Profª Maria do Carmo da Silva Fagundes Machado	Inglês Instrumental	Graduação em Letras pela Universidade da Região da Campanha  Especialização em Produção Textual, Leitura e Redação – Universidade da Região da Campanha	DE
Profº Thiago	Matemática	Licenciatura em Matemática pela	DE

Troina Melendez	Básica e Estatística Aplicada	Universidade Federal do Rio Grande do Sul Mestrado em Ensino de Matemática pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul Área de concentração: Educação Matemática Doutorado em andamento	
Profº Nei Jairo Fonseca dos Santos Junior	Ética	Licenciatura em Filosofia pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul Mestrado em Filosofia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos Área de concentração: Ciências Humanas Doutorado em andamento	DE

### 13.2 - Pessoal técnico-administrativo

Nome	Titulação/Universidade
Alessandro Bastos Ferreira	Graduação em Sistemas de Informação (em andamento) pela Universidade da Região da Campanha
Cintia Goulart Teixeira Gomes	Graduação em Tecnologia em Agropecuária e Fruticultura pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul Especialização em Educação Inclusiva pela Universidade da Cidade de São Paulo
Daniel Gonçalves Emanuelli	Graduação em Sistemas de Informação (incompleto) pelo Centro Universitário Franciscano
Daniel de Souza Cunha	Graduação em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Daren Chaves Severo	Licenciatura em Letras (em andamento) pela Universidade Federal do Pampa
Emilena Teixeira Munhoz	Graduação em Psicologia pela Universidade da Região da Campanha
Jozeline Bock	Graduação em Sistema de Informação

	pelo Centro Universitário Franciscano
Letícia Santos da Silva	Graduação em Serviço Social pela Universidade pela Universidade Federal do Pampa
Manoel Antônio Madruga da Silveira	Graduação em Ciências Contábeis pela Universidade da Região da Campanha
Marcia Adriana da Silveira	Tecnóloga em Agroindústria pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense Mestrado em andamento
Nelson Dias Ramires	Graduação em Curso Superior em Tecnologia de Gestão Pública
Rafael Rodrigues Bastos	Graduação em Informática pela Universidade da Região da Campanha Especialização em Administração de Sistemas de Informação pela Universidade Federal de Lavras
Remídio Alex Pereira Garcia	Licenciatura em Educação Física pela Universidade da Região da Campanha Especialização em metodologia do ensino de Educação Física - Portal Universidade (Passo Fundo/RS)
Rita de Cássia Menezes Gimenes	Ensino Médio Completo
Rodrigo Bueno da Rosa Moreira	Graduação em Sistemas de Informação pela Universidade da Região da Campanha
Saionara dos Santos Clavijo	Graduação em Ciências Contábeis pela Universidade da Região da Campanha
Susiane Londero Sapper Munhós	Graduação em Enfermagem pela Universidade da Região da Campanha

## 14 – INFRAESTRUTURA

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

<b>Identificação</b>	<b>Área - m²</b>
Salas de aula (8 salas)	373,68
Laboratório de leite e derivados	39,76
Laboratório de carne e derivados	39,83
Laboratório de cereais e derivados	51,60
Laboratório de microbiologia	43,25
Capela	7,50
Wc masculino	21,84
WC Feminino	21,84
Laboratório de análises físico-químicas	32,34
Laboratório de frutas e hortaliças	63,58
Sala de apoio	17,76
Sala da coordenadoria	26,41
Sala dos professores	14,40
Laboratório de informática 5	46,7
Biblioteca	95,23
<b>TOTAL</b>	<b>738,83</b>

<b>Equipamentos na Biblioteca</b>	<b>Quantidades</b>
Mesa redonda de reunião	4
Cadeira giratória	25
Mesa retangular	2
Revisteira	8
Microcomputador processador	4
Estante slit dupla	15
Armário multimídia dvd/vhs	5
Leitor de código de barra	1

<b>Sala dos Professores</b>	<b>Quantidades</b>
Condicionador de ar tipo split, 18000BTU/H	01
Cadeira giratória tipo diretor	06
Mesa para professor	02
Mesa para computador	01
Mesa escrivaninha	01
Cadeira fixa	01
Estabilizador de tensão de 1kva	01
Microcomputador Dell	01
Estabilizador de 2kva	01
Acess Point	01
Impressora laser monocromática	01
Armário Estante	02
Faquelero com 91 peças	03
Termo hidrômetro digital	01

<b>Laboratório de Informática</b>	<b>Quantidades</b>
Computadores desktop	30
Mesas	15
Cadeira giratória	30
Armário Médio	2
Quadro Branco	1
Projeto Multimídia	2

<b>Sala de apoio à coordenação</b>	<b>Quantidades</b>
Balança analítica capacidade de 220g	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total 210g	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	11
Prateleira	03
Refratômetro de mão com compensação automática	02
Phmetro de bancada	04
Agitador Magnético, capacidade 20L	05
Microscópio	04
Liquidificador industrial	01
Chuveiro e lava-olhos em aço inoxidável	03

<b>Sala da coordenação</b>	<b>Quantidades</b>
Gaveteiros	2
Cadeira	5
Microcomputador	1
Balcão	1
Cadeiras	4
Mesas	4
Impressora	1
Armário	2

<b>Sala corredor/externo</b>	<b>Quantidades</b>
Mesa retangular	01
Bebedouro	01
Rack 19 polegadas de parede	01
Switch 24 portas padrão 19"	01
Estabilizador	01
Lixeira seletiva	01
Kit com 5 coletores	01

## 14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade

As salas de aula possuem acessibilidade e os sanitários são adaptados para portadores de necessidades específicas. Além disso, o Câmpus conta com equipamentos para cadeirantes.

### 14.3 – Infraestrutura de laboratórios específicos à Área do Curso

<b>Laboratório de Análise Sensorial</b>	<b>Quantidades</b>
Adaptação em sala de aula conforme descrição no item 14.1	01
<b>Laboratório de carne e derivados</b>	<b>Quantidades</b>
Embutidora alimentícia (ensacadeira de linguiça).	02
Mesa manipulação / preparação alimentos	02
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	01
Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro.	01
Misturador de carne, capacidade de mistura de 50 kg	01
Cutter com capacidade de 2,5 litros	01
Balança semi-analítica. Precisão 0,1 g, capacidade 6200g	01
Freezer vertical, capacidade 173l, cor branca, 1 porta	01
Exaustor, diâmetro 50cm, rotação 1550rpm	01
Defumador, acabamento chapa inox 430, capacidade 6kg.	02
Moedor de carne	01
Jarra elétrica 1,5l	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Cadeira giratório tipo diretor	02
Cadeira fixa	01
<b>Laboratório de leite e derivados</b>	<b>Quantidades</b>
Tacho inox cozimento tipo bola. Capacidade 50 litros. Funcionamento a gás.	01
Fogão industrial, tipo acendimento manual, 4 bocas	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	01
Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro	01
Banho-maria	01
Centrífuga para butirômetro, capacidade até 24 tubos	01
Exaustor, diâmetro 50cm	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 322 litros, frost free	01
Banho ultratermostático, capacidade de 11l	01



Estufa incubadora dbo, 80 litros	01
Condicionador de ar do tipo split hi-wall	01
Prateleira	01
<b>Laboratório de frutas e hortaliças</b>	<b>Quantidades</b>
Termômetro, tipo digital, formato espeto,	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Estufa, material chapa de aço, 1 prateleira, isolamento lã de vidro	01
Forno mufla microprocessado	01
Liquidificador industrial	01
Moinho de laboratório multi uso para moagem de ração	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	02
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem	01
Exaustor, diâmetro 50cm	01
Descascador de alho, batata e cebola:	01
Mesa de lavagem por aspersão	01
Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Cadeira giratória tipo diretor	01
Tanque para imersão de frutas	01
Tacho em aço inox	01
Mesa laboratório	01
Tacho inox cozimento tipo bola	01
Capela p/ exaustão de gases	05
Refratômetro abbe digital de bancada	01
Refrigerador, capacidade 322 litros, frost free	01
Condicionador de ar do tipo split hi-wall	01
Jarra elétrica com mín 1,5l	01
Cadeira fixa	01
<b>Laboratório de microbiologia</b>	<b>Quantidades</b>
Cadeira fixa	01
Autoclave	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	02

Forno micro-ondas, capacidade 18L	01
Fonte de eletroforese digital	01
Cuba eletroforese	01
Aagitador magnético	01
Microscópio Binocular	01
Autoclave vertical, capacidade 75L	01
Prateleira	01
Câmara de fluxo laminar vertical	01
Cadeira giratória tipo diretor	01
Estufa cultura bacteriológica, capacidade 42L	02
Estufa bacteriológica, capacidade 100L	01
Estufa	01
Refrigerador, capacidade 322L, frost free	01
Incubadora de bancada (Shaker)	01
Espectrofotômetro uv-visível	01
<b>Laboratório de análises físico-químicas</b>	<b>Quantidades</b>
Capela para exaustão de gases	01
Aagitador magnético, capacidade 20L	02
Centrifuga para tubos	01
Bloco digestor	01
Destilador de Kjeldahl	01
Cutter, capacidade 2,5L	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	01
Banho-maria	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total de 210g	01
Estufa, capacidade 81L	01
Cadeira fixa	01
Centrifuga para butirômetro	01
Phmetro de bancada	01
<b>Laboratório de cereais e panificação</b>	<b>Quantidades</b>
Cadeira fixa	01
Cadeira giratória tipo diretor	05
Liquidificador industrial	01
Seladora embalagem, máquina para vedar embalagem/seladora	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	01

Mesa laboratório	01
Forno turbo com controlador digital gás	01
Freezer vertical, capacidade 173L	02
Exaustor, diâmetro 50cm, rotação 1550rpm	01
Divisora de pães, capacidade 3,2kg	01
Fogão industrial, material ferro	01
Refrigerador, capacidade 322 litros, frost free	01
Modelador Mesa	01
<b>Sala de apoio a coordenação</b>	<b>Quantidades</b>
Balança analítica capacidade de 220g	01
Balança analítica eletrônica, capacidade total 210g	01
Balança industrial de bancada/portátil. Precisão 0,1g	11
Prateleira	03
Refratrômetro de mão com compensação automática	02
Phmetro de bancada	04
Agitador Magnético, capacidade 20L	05
Microscópio	04
Liquidificador industrial	01
Chuveiro e lava-olhos em aço inoxidável	03
<b>Sala da coordenação</b>	<b>Quantidades</b>
Condicionador de ar tipo split, 18000BTU/H	01
Cadeira giratória tipo diretor	06
Mesa para professor	02
Mesa para computador	01
Mesa escrivaninha	01
Cadeira fixa	01
Estabilizador de tensão de 1kva	01
Microcomputador Dell	01
Estabilizador de 2kva	01
Acess Point	01
Impressora laser monocromática	01
Armário Estante	02
Faqueiro com 91 peças	03
Termo hidrômetro digital	01
<b>Sala corredor/externo</b>	<b>Quantidades</b>
Mesa retangular	01
Bebedouro	01
Rack 19 polegadas de parede	01
Switch 24 portas padrão 19"	01
Estabilizador	01

Lixeira seletiva	01
Kit com 5 coletores	01

## **ANEXOS**