



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

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

RESOLUÇÃO CONSUP/IFSUL Nº 507, DE 17 DE SETEMBRO DE 2024.

Aprova o Projeto Pedagógico e a Matriz Curricular do
Curso de Produção Alimentícia.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e, conforme deliberação do Conselho Superior na reunião ordinária, realizada no dia 16 de setembro de 2024, resolve:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico e a Matriz Curricular do Curso de Produção Alimentícia, em parceria com a SMED de Bagé.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Flavio Luis Barbosa Nunes

Presidente do CONSUP

Documentos Anexados:

- **Anexo #1.** PPC (anexado em 17/09/2024 10:05:03)
- **Anexo #2.** Matriz (anexado em 17/09/2024 10:05:50)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Flavio Luis Barbosa Nunes, REITOR(A) - CD1 - IFSRIOGRAN**, em 17/09/2024 16:12:08.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/09/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 303751
Código de Autenticação: c0498205c0





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL SUL RIO-GRANDENSE - IFSUL
CAMPUS BAGÉ**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO PROEJA/FIC ENSINO FUNDAMENTAL
EM PRODUÇÃO ALIMENTÍCA**

BAGÉ, 2024/2

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL PELO CURSO	
1.1. DO IFSUL	
1.1.1. IFSUL Campus Bagé.	
1.1.2. Endereço: Av. Leonel de Moura Brizola, 2501 - Bairro Pedras Brancas.	
1.1.3. Cidade/UF/CEP: Bagé/RS - CEP 96.418-400.	
1.1.4. Telefone: (53) 99947-7902.	
1.1.5. Site do Campus: http://bage.ifsul.edu.br/ .	
1.2. DO CURSO	
1.2.1. Nome do Curso: _Produção Alimentícia.	
1.2.2. Eixo tecnológico: Produção Alimentícia.	
1.2.3. Modalidade de oferta: Ensino de Jovens e Adultos nível fundamental (séries finais).	
<p>O curso respeita o semestre letivo do ensino municipal, sendo composto por quatro disciplinas de formação técnica.</p> <p>As disciplinas serão ofertadas no turno da noite, com dois meses para cada disciplina.</p>	
1.2.4. Carga Horária: 200 horas.	
1.2.5. Duração: Segundo semestre letivo do ano de 2024.	
1.2.6. Escolaridade mínima: O curso, como é voltado para as séries finais do Ensino Fundamental, é voltado para alunos dos sexto ao nono ano do ensino fundamental, envolvidos em ensino de EJA, com idade mínima de 18 anos.	
1.3. DO (S) RESPONSÁVEL (IS) PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO:	
<p>Profª Stela Maris Meister Meira.</p> <p>Rita Domenech Vinholes</p>	
1.3.1. Do Coordenador Geral no Campus do IFSul	
1.3.1.1. Nome: Stela Maris Meister Meira.	
1.3.1.2. Reitoria/Campus/setor de lotação: Campus Bagé/DEPEX/CSTA.	1.3.1.3. Cargo/Função e Siape: Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos/Docente/1940287.
1.3.1.4. Identidade: 9065679798.	1.3.1.5. Telefone(s)/DDD: (55) 98129-0853.
1.3.1.6. E-mail: stelameira@ifsul.edu.br .	
1.3.2. Do Coordenador Geral no Município:	
1.3.2.1. Nome: Rita Domenech Vinholes.	

1.3.2.2. Setor em que está locado: Secretaria Municipal de Educação e Formação Profissional.	1.3.2.3. Cargo/Função: Coordenadora Geral da EJA.
1.3.2.4. Identidade: 1037760673.	1.3.2.5. Telefone: (53) 99972-1373.
1.3.2.6. E-mail: ritaluciadomenech@gmail.com	
1.3.3. Dos Professores Conteudistas do Curso:	
1.3.3.1. Nome: Sarah Lemos Cogo.	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente / 1859189
Identidade: 4041045461	Telefone: (55) 98132-6212
Disciplina que lecionará: Introdução à Tecnologia de Alimentos.	
1.3.3.2. Nome: Leandra Zafalon Jaekel	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente / 1922872
Identidade: 6077833777	Telefone: (53) 98108-3909
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Cereais e Panificação	
1.3.3.3. Nome: Márcia Adriana Gomes da Silveira	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Tecnóloga em Agroindústria / Técnico Administrativo (TAE) / 2180186
Identidade: 3057413878	Telefone: (53) 99977-2402
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
1.3.3.4. Nome: Roger Junges da Costa	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente/ 1739025.
Identidade: 3081192902.	Telefone: (53) 99121-7344.
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Carnes.	
1.4. DA PARCERIA	
1.4.1.1. Instituição: Prefeitura Municipal de Bagé.	
1.4.1.2. Natureza Jurídica: Administração Pública Municipal.	1.4.1.3. Esfera Administrativa: Secretaria Municipal de Educação e Formação Profissional.
1.4.1.4. CNPJ: 880732910001-99	

1.4.1.5. Endereço: João Telles, nº 862.		
1.4.1.6. Bairro: Centro.	1.4.1.7. Cidade/UF: Bagé/RS.	1.4.1.8. CEP: 96400-030
1.4.1.9. Telefone: (53) 3241 5400	1.4.1.10. Site: www.bage.rs.gov.br .	1.4.1.11. E-mail: eja.smed@bage.rs.gov.br
1.4.1.12. Responsável: Omar Guilhano Soares		1.4.1.13. E-mail do Responsável: omarguilhano2@gmail.com

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO
2.1. DADOS DO CURSO
<p>2.1.1. Local (is) do curso:</p> <p>- Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Bagé</p> <p>Av. Leonel de Moura Brizola, 2501 – Pedras Brancas, Bagé - RS, 96418-400 Fone: (53) 3247-3237</p> <p>- Escolas da rede municipal de ensino, escolhidas de acordo com a disponibilidade e com o local de inscrição da maioria dos alunos vinculados ao curso.</p>
<p>2.1.2. Horário/forma de realização do Curso: 3 h semanais presencias (teórico-prática) nas quartas-feiras no turno da noite a partir das 19:00hs, com atividades assíncronas para serem desenvolvidas ao longo da semana, de agosto a dezembro de 2024, totalizando 200 horas.</p>
<p>2.1.3. Número Mínimo de Vagas do Curso: 40 vagas</p>
<p>2.1.4. Número Máximo de Vagas do Curso: 50 vagas</p>
<p>2.1.5. Formas de Acesso ao Curso:</p> <p>O Processo Seletivo acontecerá junto aos estudantes ativos da EJA Ensino Fundamental das Instituições de Ensino parceiras do Campus na organização e oferta do curso.</p> <p>Caso o número de interessados seja maior do que o número máximo de vagas disponibilizadas, os o processo seletivo dar-se-á por meio de seleção específica da seguinte forma: ordem da inscrição e de acordo com as etapas, primeiro sendo ofertada para as últimas etapas e, não sendo preenchido o número de vagas, serão ofertadas para as etapas seguintes.</p>
<p>2.1.6. Requisitos de Acesso ao Processo Seletivo:</p> <p>O Processo Seletivo, caso necessário, acontecerá junto aos estudantes da EJA Ensino Fundamental das instituições parceiras do IFSul Campus Bagé na oferta deste curso. Estes estudantes devem se enquadrar nas seguintes condições:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ter idade mínima de 18 anos; • estar regularmente inscrito nas séries finais do ensino fundamentais da EJA ensino fundamental

(sexta à nona série);

2.1.7. Perfil Profissional do Egresso:

O profissional estará apto, após a conclusão do curso, a realizar atividades de auxílio na produção de alimentos de origem vegetal (cereais, frutas e hortaliças) e produtos cárneos, bem como na área de panificação.

2.1.8. Periodicidade da Oferta:

O curso será desenvolvido em 5 meses ao longo de 2024.

2.1.9. Frequência e Nota Mínima Obrigatória:

A frequência mínima no curso será de 75% de presença em cada componente curricular e a conclusão condicionada, além da frequência obrigatória por disciplina, ao atingimento da nota 6,0/10,0 em cada um dos componentes curriculares.

3. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O curso compreende três áreas de conhecimento que são consideradas de extrema importância no processamento de alimentos, e os estudantes receberão as noções básicas e fundamentais referentes aos procedimentos de higiene pessoal, de equipamentos e instalações na indústria. Na sequência passarão para o processamento e elaboração dos principais produtos na área alimentar que possam agregar valor e renda de forma responsável e garanta a segurança dos alimentos para os consumidores, tais como: picles de hortaliças, frutas em calda, geleias, linguiças, pães, bolos e biscoitos. Desta forma, de acordo com a afinidade de cada estudante na área pretendida ele poderá após o curso atuar promovendo sua realização pessoal e profissional.

4. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Conforme verificado ao longo dos anos, a produção de alimentos é um dos grandes recursos para o aumento da renda familiar. A pandemia teve um grande impacto no mercado de trabalho, ocasionando desemprego e a falta de oportunidades. Desta forma, este ramo de atividade passou a ser uma das grandes alternativas para muitos profissionais liberais.

A qualificação na área de elaboração de alimentos possibilita de forma rápida a agregação de valor para os alimentos de origem animal e vegetal, bem como aos elaborados na panificação, desde que elaborados seguindo as normas e recomendações técnicas corretas para produção e conservação de alimentos, tornando-os seguros para a população.

O curso visa, fundamentalmente, qualificar os estudantes para atuarem como futuros empreendedores, profissionais autônomos ou ligados a uma determinada empresa ou cooperativa que atue na elaboração e processamento de alimentos origem vegetal, panificação ou derivados cárneos, visando ser uma forma de geração de renda e diminuindo a desigualdade e o desemprego que atualmente assolam as pessoas que estão vivendo um momento de fragilidade aumentando, desta forma, sua renda familiar.

Dessa forma, o profissional que buscar ingressar nessa atividade, deverá se apropriar dos conhecimentos técnicos apresentados neste curso, para poder atuar em agroindústrias, cooperativas ou de

forma autônoma.

5.OBJETIVOS:

5.1.Objetivo Geral:

Expandir, interiorizar e democratizar a oferta de curso de formação inicial e continuada para estudantes de Bagé no eixo da Produção Alimentícia.

5.2.Objetivos Específicos:

- a) Capacitar futuros profissionais para atuar na elaboração e processamento de alimentos de origem vegetal e derivados cárneos, bem como na panificação;
- b) Determinar as melhores formas para conservação da matéria-prima e do produto final, visando a manutenção da qualidade;
- c) Promover a identificação e utilização das medidas sanitárias corretas para elaboração de alimentos seguros para o consumidor;
- d) Reconhecer os equipamentos e a forma correta de utilização dos mesmos, no processo produtivo dos alimentos;
- e) Identificar os diversos ingredientes e sua função para elaboração dos produtos propostos;
- f) Identificar os métodos corretos para avaliação dos padrões de qualidade do produto final, que venham garantir o padrão de qualidade desejado.

6. METODOLOGIA DE ENSINO DO CURSO:

Aulas Teóricas: Utilização de aulas expositivas e debates sobre os temas propostos com utilização de materiais didáticos como projetor multimídia, textos e vídeos de forma interdisciplinar, além do estudo das legislações sobre a área, recebendo contribuições das diversas vivências dos envolvidos neste processo, visando embasar o conhecimento proposto nas diversas realidades.

Aulas Práticas: Aulas práticas de identificação e funções dos equipamentos além do reconhecimento dos diversos constituintes e ingredientes utilizados na elaboração dos diferentes produtos que serão elaborados, com degustação pelos estudantes para avaliação sensorial da qualidade do produto elaborado por eles.

6.1. Metodologia de ensino para cursistas com deficiência: A Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul, amparada na Resolução do Conselho Superior (CONSUP) nº 51/2016, contempla ações inclusivas, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas,

de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

Para a efetivação da Educação Inclusiva, o Curso Estudos e Práticas reflexivas na docência da Educação de Jovens e Adultos e a qualificação para o mundo do trabalho 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, dispendo 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 e na Lei nº 13.146/ 2015, que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, conhecida como o Estatuto da Pessoa com Deficiência.

A partir das referidas referências legais apresentadas, o Curso de Produção Alimentícia assegura a acessibilidade a partir da flexibilização dos planejamentos docentes, sendo modificados a partir das demandas existentes no contexto da sala, e adaptação dos locais de aulas conforme necessidade dos discentes, com salas sem escadas possuindo rampas de acesso na entrada, banheiro e bebedouro adaptados, quando necessário. Ações para eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, apostila etc., incluindo textos em braile, uso do computador portátil), virtual (acessibilidade digital), intérpretes de libras sempre que solicitados. Nossa instituição assegura a acessibilidade para os estudantes de forma universal proporcionando agregar conhecimento técnico para melhorar sua condição social e profissional junto ao competitivo mundo do trabalho.

7. MATERIAL DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO:

As atividades do curso serão organizadas por meio de aulas expositivas, atividades em plataforma virtual além de aulas práticas para cada disciplina nos laboratórios da Agroindústria do Campus. Neste sentido, os docentes terão autonomia na organização do material didático-pedagógico. Sendo assim, a elaboração do material didático-pedagógico acontecerá ao longo do Curso, sendo disponibilizado apostilas aos cursistas para acompanhamento do curso.

7.1. Material didático-pedagógico para cursistas com deficiência:

Os recursos pedagógicos serão organizados pelos professores, pela equipe diretiva ou pedagógica da escola, de acordo com as especificidades de cada postulante.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Matriz Curricular:

Em anexo.

8.2. Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografias:

Em anexo.

8.3. Avaliação da Aprendizagem:

A avaliação será contínua e poderá incluir critérios como: a presença dos cursistas em sala de aula; a participação nos debates; a realização de exercícios propostos; a aplicação de provas objetivas e/ou discursivas; bem como outras atividades propostas, além de atividades extraclasse; autoavaliação; de acordo com a programação e práticas de ensino de cada professor.

O estudante será considerado aprovado quando atingir a nota mínima de 6,0, sendo o arredondamento sempre para 0,1.

8.4. Recuperação:

O aluno terá direito a recuperação paralela quando apresentar resultados insatisfatórios. A avaliação deve acontecer ao longo do trabalho escolar, estando comprometida com todo o desenvolvimento do aluno, possibilitando determinar as bases para a continuação do desenvolvimento curricular.

9. PROFESSORES CONTEUDISTAS/FORMADORES E GRUPO DE APOIO

9.1. Professores Conteudistas/Formadores:

Nome	Disciplina que leciona	Titulação / Universidade
Sarah Lemos Cogo	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos / UFSM
Leandra Zafalon Jaekel	Tecnologia de Cereais e Panificação	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ UNICAMP
Márcia Adriana Gomes da Silveira	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos / UFPEL
Roger Junges da Costa	Tecnologia de Carnes	Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFPEL

9.2. Equipe multidisciplinar:

Nome	Atividade no Projeto
Alunos e bolsistas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos que tenham passado por um processo seletivo e que demonstrem estar realmente pertencentes à proposta do projeto.	Apoio e acompanhamento nas aulas teóricas e práticas, atuando como facilitadores do processo ensino-aprendizagem para os estudantes do projeto.

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA A SEREM UTILIZADOS PELOS CURSISTAS:

Os estudantes terão acesso às salas de aula destinadas para realização do curso, bem como à biblioteca física e virtual do Campus Bagé para desenvolvimento das atividades propostas neste projeto, bem como à estrutura das escolas municipais envolvidas neste projeto.

10. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO ANDAMENTO/RESULTADO DO CURSO:

A avaliação será expressa por meio de acompanhamento presencial da coordenação do curso,

bem como de membros da Secretaria Municipal de Educação ao longo das atividades, onde serão ouvidos os professores e estudantes envolvidos.

No caso da percepção de dificuldades enfrentadas pelos cursistas para acompanhar os componentes curriculares ou de haver evasão que ameace a permanência e o êxito do curso, serão adotadas atitudes como diálogo permanente entre as partes para amenizar a situação supracitada, mostrando ao estudante a importância da formação profissional para sua vida futura, apontando horizontes possíveis e desejáveis para sua inserção junto à sociedade e o verdadeiro papel que ele poderá executar junto a ela impactando em melhoria para sua vida e de sua família.

A avaliação do desempenho será feita de maneira presencial e a distância, com a utilização de diversos instrumentos de avaliação, como exercícios, trabalhos, provas de acordo com cada disciplina.

11. CERTIFICADOS:

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o curso de Elaboração e Processamento de Alimentos, obtendo no mínimo nota 6,0 (seis) em cada uma das disciplinas, com frequência igual a superior a 75% em cada uma delas, será conferido à (ao) estudante, pela Fundação Ensino de Jesus Pinheiro Amaral, junto ao setor de registro do IFSul Campus Bagé e à Pró-reitoria de Ensino do IFSul, o certificado de Auxiliar em Produção Alimentícia, com carga horária de 200 horas.

Para a obtenção da certificação, o cursista deve integralizar seus estudos no prazo do curso.

12. CASOS OMISSOS:

Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do projeto em conjunto com a direção do campus, ouvindo os parceiros do projeto.

13. REFERÊNCIAS

BERNARDIM, M. L. **Educação do trabalhador: da escolaridade tardia à educação necessária**. Guarapuava: Unicentro, 2007.

CATAPAM, A. H.; KASSICK, C. N.; OTERO, W. R. I.; PETER, M. Z. **Currículo Referência para o Sistema e-Tec Brasil: uma construção coletiva**. Versão final. Curitiba: Gigapress Indústria Gráfica Editora Ltda, 2011, v.1. p.510.

CUNHA, C. M. Introdução – discutindo conceitos básicos. In: SEED-MEC Salto para o futuro – Educação de jovens e adultos. Brasília, 1999.

FRANCO, C.; ALVES, F.; BONAMINO, A. **Qualidade do ensino fundamental: políticas, suas possibilidades, seus limites**. Educação Social, Campinas, vol.28, n.100- Especial, p. 989-1014, out 2007.

Ministério da Educação **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** (2021), Disponível em: Fonte 18/10/2021 Acesso em <http://cnct.mec.gov.br/>

NASCIMENTO, S. M. **Educação de Jovens e Adultos EJA, na visão de Paulo Freire**. Monografia de Especialização. Pranaivai. PR. UTFPR, 2013, p.41.

15. ANEXOS:

Junto a este projeto serão encaminhados os seguintes documentos:

1. Termo de parceria com a Prefeitura Municipal de Bagé;
2. Matriz curricular do curso;
3. Programas das disciplinas do curso.

Bagé, 26 de julho de 2024.



Assinatura do Proponente

Prof. Stela Maris Meister Meira

Documento Digitalizado Público

PPC

Assunto: PPC

Assinado por: -


Tipo do Documento: Documento

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

Instituto Federal Sul-Rio-Grandense				
 <small>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE Campus Visconde da Graça</small>	Curso em Produção Alimentícia.			
	Matriz Curricular N.		Campus Bagé	
Semestre 2024/2	Código da Disciplina	Disciplina	Período da disciplina	Carga horária total
		Introdução a Tecnologia de Alimentos	Agosto e Setembro	50
		Tecnologia de Cereais e Panificação	Setembro e Outubro	50
		Tecnologia de Carnes	Outubro e Novembro	50
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Novembro e Dezembro	50
		Carga horária total (horas)		200

Documento Digitalizado Público

Matriz

Assunto: Matriz
Assinado por: -
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples