



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

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

- FORMA INTEGRADA -

Início: 2018

SUMÁRIO

1 - DENOMINAÇÃO	3
2 - VIGÊNCIA	3
3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	3
3.1 – Apresentação	3
3.2 – Justificativa	5
3.3 – Objetivos.....	10
4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO	11
5 - REGIME DE MATRÍCULA.....	11
6 – DURAÇÃO.....	12
7 - TÍTULO.....	12
8 -PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO	13
8.1 – Perfil profissional	13
8.1.1 – Competências profissionais.....	13
8.2 – Campo de atuação	15
13 – RECURSOS HUMANOS	15
13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica	15
13.2 - Pessoal técnico-administrativo	33
14 – INFRAESTRUTURA	34
14.1 - Instalações e Equipamentos Oferecidos aos Professores e Alunos	34
14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade	39

1 - DENOMINAÇÃO

Curso Técnico em Alimentos, do eixo tecnológico Produção Alimentícia.

2 - VIGÊNCIA

O Curso Técnico em Alimentos passará a vigor a partir do ano de 2018.

Durante a sua vigência, este projeto será avaliado a cada dois anos pela instância colegiada sob a mediação da coordenação do curso, com vistas à ratificação e/ou à reformulação deste.

3 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 – Apresentação

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada ao Ensino Médio, pertencente ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O Projeto Pedagógico de Curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do campus Pelotas – Visconde da Graça do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul Rio-Grandense- IFSul, tendo como base as orientações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB 9394/96), nos Parâmetros Curriculares do Ensino Médio e em conformidade com os preceitos da Resolução 6/2012 que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O campus Pelotas - Visconde da Graça vincula-se à Rede Federal de Educação Tecnológica pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense. Como instituição educativa, insere-se de forma atuante no contexto regional, por meio da mobilização cotidiana de seus integrantes, em atividades constantes de ensino, pesquisa e extensão, extrapolando os limites de seus espaços institucionais. Por esse critério, expandem-se e diversificam-se as ofertas de cursos de nível médio, superior, assim como alternativas de inserção sócio-cultural e tecnológica, incluindo, em seus currículos, reflexões acadêmicas que enfocam temáticas e abordagens colhidas da realidade.

A concepção de formação profissional, integrada ao ensino médio, assumida pelo câmpus evidencia o reconhecimento e o comprometimento institucional com o princípio da educação como direito de todos, buscando promover processos educativos que possibilitem aos estudantes a apropriação dos conhecimentos construídos historicamente pela humanidade, o acesso aos bens culturais e às mediações necessárias para trabalhar e para produzir a existência e riqueza social.

A construção curricular no câmpus, em acordo com o expresso no Projeto Pedagógico Institucional (IFSul, 2014), toma o trabalho como princípio educativo, concebendo o sujeito como ser histórico-social capaz de transformar a realidade em que vive. Desse modo, a proposta pedagógica do campus acredita que a concepção curricular capaz de mediar uma formação humana integral é a que toma o trabalho, a ciência, a tecnologia e a cultura, como categorias indissociáveis. No mesmo sentido, compreende o trabalho como uma mediação de primeira ordem no processo de produção da existência e objetivação da vida humana. O caráter teleológico da intervenção humana sobre o meio material permite a produção de conhecimentos que, sistematizados sob o crivo social e por um processo histórico, constitui a ciência. Nesses termos, situa o conhecimento como uma produção do pensamento pela qual se apreende e se representam as relações que constituem e estruturam a realidade. Por sua vez, entende a cultura como norma de comportamento dos indivíduos numa sociedade e como expressão da organização político-econômica dessa sociedade (GRAMSCI, 1991).

Frente ao exposto, o Curso de Técnico em Alimentos na forma integrada propõe-se a desenvolver um conjunto de atividades de ensino e aprendizagem articuladas e pertinentes com a formação de um profissional pró-ativo, habilitado e qualificado para compreender criticamente a realidade e inserir-se no mundo do trabalho com competência técnica, ética e autônoma. Sendo ainda, capazes de continuar a aprender e adaptar-se às rápidas mudanças sociais e tecnológicas, observando o compromisso com uma educação que prime pela construção de uma sociedade mais justa e democrática, inclusiva e equilibrada social e ambientalmente.

O currículo do curso é concebido como importante elemento da organização acadêmica, que orienta o processo de ensino e aprendizagem como um espaço de formação plural, dinâmico e multicultural, fundamentado nos referenciais socioantropológicos, psicológicos, epistemológicos e pedagógicos em consonância com

o perfil dos sujeitos acadêmicos. Está organizado em três anos, na forma integrada, e contempla as disciplinas necessárias à formação do futuro profissional, por meio de estudos que visem à articulação da teoria e prática, investigação e reflexão crítica.

Os objetivos que constam neste Projeto Pedagógico demonstram o compromisso com uma formação técnica e humanística, capacitando profissionais para o mercado de trabalho, mas que também possam atuar de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável. Deverá ser um profissional ativo, consciente e responsável primando pela ética e democracia, portanto uma formação integral mediante o conhecimento humanístico, científico e tecnológico.

Os procedimentos didáticos-pedagógicos e administrativos são regidos pela Organização Didática do IFSul.

3.2 – Justificativa

A construção de um Curso Técnico em Alimentos no IFSUL, no município de Pelotas/RS auxiliará no fortalecimento de um setor econômico promissor da região sul do Rio Grande do Sul, o setor de alimentos.

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. Responsável por parcela significativa das exportações do país, o setor 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, agregando valor ao produto agrícola.

No ano de 2013 o Rio Grande do Sul foi o terceiro Estado em número de estabelecimentos industriais no Brasil, com uma participação de 9,9%, atrás apenas de São Paulo e Minas Gerais (IBGE, 2015).

No Rio Grande do Sul são 35 atividades voltadas à fabricação de alimentos. O setor voltado ao abate e fabricação de produtos de carne representa 12,3% dos estabelecimentos e 42,5% do emprego no setor de alimentos. Estabelecimentos como padarias, confeitarias, pastelarias, biscoitos, massas, molhos e outros, representam metade dos estabelecimentos relacionados à fabricação de alimentos no estado, gerando 21% dos empregos, enquanto que o setor de moagem e fabricação de produtos

amiláceos representa 14,5% dos estabelecimentos relacionados a produção de alimentos e gera 13,9% de empregos(Rocha, A. L. 2016)

Numa perspectiva essencialmente econômica, quando se analisa o Produto Interno Bruto-PIB da região Sul do RS com outras regiões pode-se observar que é maior do que do o PIB per capita do Brasil e da América do Sul, porém menor do que o PIB per capita do estado, e no âmbito de economia externa, menor do que a Europa.

O governo do Rio Grande do Sul, com intuito de apoiar as áreas de maior potencial econômico do estado, criou em 2013 o Programa de Fortalecimento das Cadeias e Arranjos Produtivos Locais. Nesse contexto estudos realizados por gestores do programa destacaram que na região sul do RS, mais precisamente nos vinte e dois municípios integrantes do COREDE-SUL (Conselho Regional de Desenvolvimento da Região Sul), a área de alimentos passou a ser fortalecida com a criação de um arranjo produtivo, tendo em vista que o setor sempre foi uma referencia na sua produção e qualidade, que ainda é forte, mas deficitária em muitos outros aspectos.

Segundo o COREDE-SUL (2017) a indústria representa 26% da produção do COREDE, e 5,3% da produção estadual, com destaque para o segmento dos produtos alimentícios que representam 58,85% do total da produção industrial da Região.Nesse segmento, merecem destaque a produção de óleos e gorduras vegetais e animais com 59,29% da produção estadual; beneficiamento de produtos de arroz, com 25,8% e o de conservas de frutas, legumes e outros vegetais com 22,95% do produzido pelo segmento no Estado.

A região de Pelotas é a maior produtora de pêssego para a indústria de conservas do País, além de outros produtos como aspargo, pepino, figo e morango. O município responde por aproximadamente 28% da produção de arroz do Estado, 10% da produção de grãos, 16% do rebanho bovino de corte, e detém a maior bacia leiteira, com a produção de 30 milhões de litros/ano(Prefeitura Municipal de Pelotas 2017).

Dentre as potencialidades de produção de alimentos na região sul, cita-se o pêssego, considerada uma importante frutífera da região Sul. Em 2012, a região possuía 50,31% da área plantada gaúcha e 35,49% da área plantada nacional. Apesar da tendência de redução da área plantada, pode se inferir uma tendência crescente no consumo, pois o Brasil tem importado cada vez mais pêssego. Em 2004 foram importados mais de 5.000t; em 2012 foram 27.000t, enquanto a produção na região sul foi de 60.579t em 2012. Isto significa que o Brasil importou o equivalente a 44,57% da

produção local do sul do país, o que indica um mercado a ser explorado.(APL ALIMENTOS 2017)

Dentre as diferentes áreas de alimentos importantes no Brasil, cita-se a área de leite. Desde 2011, o Brasil ocupa a quinta posição no ranking dos maiores produtores mundiais de leite de vaca, atrás apenas dos Estados Unidos, Índia, China e Rússia, segundo dados da USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos). Essa colocação foi alcançada graças a uma maior organização financeira nas propriedades rurais, que permitiram investimentos em rebanho, tecnologia da ordenha, suplementação animal e pastagem. Ao longo dos últimos anos, a pecuária de leite brasileira tem passado por constante desenvolvimento(IBGE, 2017)

No ano de 2015, a produção total de leite foi de 35,00 bilhões de litros. A Região Sul do Brasil ocupa a primeira posição do ranking das Grandes Regiões desde 2014, quando ultrapassou pela primeira vez a Região Sudeste, e foi responsável, em 2015, por 35,2% da produção nacional(CEPEA, 2017)

No acumulado de janeiro a dezembro de 2016, a captação de leite inspecionado pela indústria totalizou cerca de 23,2 bilhões de litros, sendo o Rio Grande do Sul o segundo maior produtor de leite do país, perdendo apenas para Minas Gerais.(FISCHER, 2014).

Na elaboração do Produto Interno Bruto (PIB) regional do RS, verifica-se uma crescente importância do leite e de seus derivados na estimativa da atividade bovina. Na análise intra-regional do RS, constata-se que a principal bacia leiteira está localizada na mesorregião Noroeste Rio-grandense, produzindo em torno de dois terços do leite gaúcho (66,2%). A segunda mais expressiva e bastante menor é a Nordeste Rio-grandense, com 10,1%, a terceira é a Centro Ocidental Rio-grandense com 2,2%, a quarta é a Centro Oriental Rio-grandense com 9,1%, a quinta é a Metropolitana de Porto Alegre com 5,1%, a sexta é a Sudoeste Rio-grandense com 3,5% e a Sudeste Rio-grandense com 3,8%, em 2012(FEE, 2017).

Segundo IBGE (2015) a produção de carnes no Brasil deverá crescer até 2025 cerca de 23,3% (bovina), 35,1% (suína) e 34,7% (aves), podendo atingir 40 milhões de toneladas.

O País é quarto produtor mundial de carne suína(MATHEWS, 2014), com uma produção de 3.370.000 toneladas anuais e o quinto país em consumo com 2.771.000 t/ano (ABPA, 2014), sendo que somente o Rio Grande do Sul foi responsável pela

produção de 138.619 toneladas de carne suína destinada ao mercado externo descrito por (IBGE, 2015).

No país, existem atualmente 42 abatedouros de suínos com fiscalização federal, sendo 12 somente na região sul, além dos estabelecimentos de médio e pequeno porte (IBGE, 2015).

Segundo a FEE (2017), o RS é detentor do sexto maior rebanho de bovinos, do segundo maior rebanho de equinos e do maior rebanho de ovinos do território nacional. O Valor Bruto da Produção pecuária do RS totalizou R\$ 15,8 bilhões. Além da bovinocultura de corte, contribuem efetivamente para a composição desse valor a atividade leiteira, a avicultura e a suinocultura.

O agronegócio do arroz brasileiro envolve anualmente a produção de cerca de 12 milhões de toneladas, sendo a região Sul responsável por cerca de 73 % da produção nacional, tendo o Rio Grande do Sul como maior produtor entre os Estados da Federação. O país vem melhorando seu desempenho nas exportações de produtos do agronegócio e conquistado novos mercados em diferentes partes do mundo (SCOLARI, 2006), alcançando em 2012 a marca de 1455,2 mil toneladas de arroz em casca exportado (CONAB, 2014).

O consumo brasileiro per capita de arroz é muito superior ao longo dos anos, aos demais países ocidentais (FAO, 2014). O consumo mundial per capita é em torno de 53 kg.ano⁻¹ e o consumo nacional 34 kg.ano⁻¹. A preferência dos consumidores brasileiros é pelos grãos inteiros polidos, que representam 70% do consumo. Já o mercado para arroz parboilizado polido, corresponde a 25% do total de arroz comercializado e encontra-se atualmente em expansão (ELIAS et al., 2012).

O consumo de trigo no Brasil é em torno de 10 milhões de toneladas, dos quais 14% são destinados para uso doméstico, 15% na fabricação de macarrão, 11% para biscoitos e 60% para a indústria de panificação (ABITRIGO, 2011). O Rio Grande do Sul, estado que juntamente com o Paraná e Santa Catarina concentram 94% da produção nacional de trigo (CONAB, 2011), destinados a indústria de panificação.

A cidade de Pelotas por sua origem na colonização portuguesa e produção de frutas como laranja, pêssego, marmelo e bergamota, têm tradição na produção de doces, compotas de frutas, passas e cristalizados. Em 1986 foi criada a Feira Nacional do Doce – FENADOCE com o objetivo de promover a cultura doceira em Pelotas

atraindo visitantes de todo o país e de países vizinhos, movimentando a economia da cidade e também o turismo (FENADOCE, 2017).

Em 2016 a 24ª Fenadoce mostrou o seu poder de superação, pois mesmo em ano de crise na economia brasileira, a feira conseguiu contabilizar mais de 270 mil visitantes e mais de 2 milhões de doces comercializados e manteve o evento com inovações, principalmente, com foco na cultura e na gastronomia de Pelotas e região. Outro espaço que recebeu ampliação nesta edição foi a Feira da Agricultura Familiar. Com parceria entre a Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), a Emater e a Embrapa/RS, contando com 22 agroindústrias de alimentos (FENADOCE, 2017).

Para tanto, a proposta de um curso técnico em alimentos integrado ao Ensino Médio, visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação da matéria-prima 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.

Avaliando este contexto é possível perceber que o oferecimento de um Curso de Alimentos auxiliará no fortalecimento desse setor, categorizado como promissor e com potencial para expansão e melhoria, a fim de, capacitar profissionais que se insiram em toda a cadeia de conservação e transformação desde a recepção até o consumo dos alimentos processados

Consideram-se, ainda, as 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 outros estados;
- Necessidade crescente, no mercado de trabalho, de profissionais qualificados nas áreas respectivas.

O Técnico em Alimentos deverá possuir responsabilidade social, cultural, ambiental e econômica no qual seja inserido na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e microempresas do setor alimentício.

3.3 – Objetivos

Objetivo Geral:

O oferecimento do Curso Técnico em Alimentos, de forma integrada ao ensino médio, visa promover a formação de profissionais de nível médio para atuar nos setores ligados a produção alimentícia e atividades afins, oferecendo ao estudante uma base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, de forma a desenvolver competências gerais e específicas, necessárias à inserção do profissional no mundo do trabalho, observando a evolução tecnológica, a tendência do mercado e a responsabilidade social e ambiental, bem como proporcionar a formação integral baseada na ética, democracia e responsabilidade social.

Objetivos Específicos:

- Preparar para a vida, tendo o trabalho como princípio para construir aprendizagens significativas que aliem saber e fazer de forma crítica e contextualizada e estimulem a investigação, a criatividade, a participação e o diálogo, no respeito à pluralidade de visões e na busca de soluções coletivas baseadas na gestão democrática.
- 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;
- Proporcionar uma formação orientada no desenvolvimento das noções de ética e democracia, indispensáveis na formação de indivíduos ativos, conscientes e responsáveis, que atuem como agentes comprometidos com a emancipação humana e com a construção da cidadania plena;

- Formar profissionais com competência técnica e tecnológica em sua área de atuação bem como, comprometidos com a ética e cidadania e capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Oportunizar a qualificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Promover uma formação profissional que permita o domínio dos conhecimentos científicos aliados a valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional;
- Estimular a pesquisa aplicada, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- Formar profissionais capazes de atuar junto a cooperativas, estimulando parcerias, criando micro empresas, ampliando o mercado de trabalho, gerando renda, aprimorando e difundindo novas tecnologias;
- Capacitar profissionais que possam atuar nas etapas de industrialização de alimentos, aplicando seus conhecimentos técnicos no controle de qualidade, aspectos microbiológicos, sensoriais e bromatológicos;
- Qualificar para o uso de tecnologias de embalagem, armazenamento, estoques e distribuição de produtos alimentícios;
- Capacitar o Técnico em Alimentos para atuar na área de alimentação para coletividade em restaurantes, lanchonetes, hotéis, hospitais e similares;
- Executar as ações referentes ao processo produtivo em consonância com a legislação pertinente.

4 - PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentos, os candidatos deverão ter concluído o ensino fundamental 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	Manhã/Tarde
Número de vagas	50
Regime do Ingresso	Anual

6 – DURAÇÃO

Duração do Curso	3 anos
Prazo Máximo de Integralização	6 anos
Carga Horária em Disciplina Obrigatória	3300h
Estágio Curricular Obrigatório	200h
Atividades Complementares	-
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	-
Disciplina Optativa	60h
Total do Curso	3500h

7 - TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do curso, incluindo o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, o estudante receberá o diploma de Técnico em Alimentos.

8 -PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

8.1 – Perfil profissional

O perfil profissional do egresso do Curso de Técnico em Alimentos contempla o domínio de planejamento e coordenação de atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos.

Na atuação deste profissional, destacam-se as seguintes atividades: Execução e supervisão do processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas; Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade; Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos; Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos; Atua no controle das operações de preparo, elaboração e exposição de alimentos nos serviços de alimentação coletiva.

8.1.1 – Competências profissionais

A proposta pedagógica do Curso Técnico em Alimentos estrutura-se para que o estudante venha a consolidar, ao longo de sua formação, as capacidades de:

- Atuar de forma ética e responsável no desempenho profissional;
- Valorizar espaços e formas de aperfeiçoamento permanente considerando a importância da autoavaliação de seu desempenho no contexto social e profissional;
- Demonstrar consciência da importância da postura profissional e da ética no processo de produção de alimento seguro;
- Ser consciente na promoção de condições de trabalho seguro em benefício dos colaboradores;
- Ser inovador e eficiente na solução dos problemas;

- Valorizar o trabalho em equipe, desenvolvendo liderança e melhorando o ambiente de trabalho;
- Possuir visão humanística crítica e consistente sobre o impacto de sua atuação profissional na sociedade;
- Defender a flexibilidade das atividades como alternativa perante as vulnerabilidades da sociedade e do mercado;
- Demonstrar capacidade de iniciativa, organização e liderança, revelando comunicação clara, franca e objetiva para com sua equipe;
- Distinguir as diversas características e fases dos processos tecnológicos de alimentos;
- Conhecer e interpretar a legislação relacionada à matéria-prima, produção e comercialização de alimentos;
- Identificar os aspectos de Higiene e Segurança que devem ser desenvolvidos e aplicados na indústria dos alimentos;
- Conhecer, analisar, comparar e emitir pareceres, relatórios, laudos ou correlatos sobre os processos desenvolvidos e os resultados alcançados;
- Conhecer metodologias, analisar e interpretar as análises realizadas nos alimentos;
- Identificar questões e problemas, buscando soluções adequadas;
- Conhecer métodos e processos no controle de qualidade;
- Atuar no controle de operações e processos de alimentos;
- Atuar em consonância com as normas e leis que regulamentam a atividade de alimentos como um todo;
- Conhecer o e manutenção de equipamentos;
- Conhecer o princípio de funcionamento dos equipamentos, higienização e a forma de operação e manutenção;

- Compreender e aplicar conceitos básicos de planejamento, comercialização, gestão e empreendedorismo;
- Aplicar os processos necessários ao monitoramento das instalações destinadas ao tratamento e ao controle de resíduos líquidos, sólidos e gasosos, provenientes de atividades industriais;
- Desempenhar cargos, supervisão e funções técnicas em indústrias de alimentos;
- Atuar em pesquisas e desenvolvimento de novos produtos de alimentos;
- Executar análises químicas e físico-químicas, padronização e controle de qualidade em alimentos;
- Executar atividades no controle das operações de preparo, elaboração e exposição de alimentos nos serviços de alimentação coletiva.

8.2 – Campo de atuação

O egresso do Curso Técnico em Alimentos estará apto a atuar em indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas; em indústria de insumos para processos e produtos; em laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade; em instituições e órgãos de pesquisa e ensino; em consultorias; em órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias; em serviços de proteção ao consumidor; em serviços de alimentação coletiva; em entrepostos de armazenamento e beneficiamento; em serviços de alimentação; como profissional autônomo, além de empreendimento próprio.

13 – RECURSOS HUMANOS

13.1 - Pessoal docente e supervisão pedagógica

Nome	Disciplinas que leciona	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Amauri Costa da Costa	<p>Introdução a Tecnologia de Alimentos Conservação de Alimentos Higiene e Sanitização na Indústria Tecnologia de Frutas e Hortaliças Tecnologia de Produtos de Origem Animal Controle de qualidade e análise sensorial</p>	<p>Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Metodologia de Ensino - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Grad. Professores Currículo de Ensino 2º Grau - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Agronomia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE
Ana Paula do Sacramento Wally	Bioquímica de Alimentos	Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	40 DE

		<p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, PPGCTA, Brasil.</p> <p>Especialização em Curso de formação pedagógica para docentes - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Química de Alimentos - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	
Arthur Piranema da Cruz	Filosofia	<p>Mestrado em Filosofia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em filosofia Moral e Política - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em filosofia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil. .</p>	40 DE
Anderson Hakenhoar de Matos	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	<p>Graduação em Licenciatura Em Letras.</p> <p>Universidade Federal</p>	40 DE

		<p>do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Doutorado em Letras - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Mestrado em Letras - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Graduação em andamento em Letras - Português e Espanhol.</p> <p>Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS.</p>	
Cristiane Silveira dos Santos	Língua Portuguesa Literatura Brasileira	<p>Doutorado em Educação - Programa de Pós-graduação em Educação da Faculdade de Educação da UFPEL, PPGE FAE/UFPEL, Brasil.</p> <p>Mestrado em Educação - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Literatura Brasileira Contemporânea -</p>	40 DE

		<p>Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Letras - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	
Dani Rodrigues Moreira	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	<p>Doutorado em Letras - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Mestrado em Letras - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena Em Letras Habilitação Espanhol - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena Em Letras Habilitação Português - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE
Daniel Souza Cardoso	Física III	Mestrado em Meteorologia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	40 DE

		Graduação em Licenciatura em Física - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	
Denise Perez Lacerda	Língua Estrangeira	Mestrado em Letras - História da Literatura - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil. Graduação em Hab. em Ling. Espanhola e Literatura de Ling. Esp. - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	40 DE
Deomar Villagra Neto	História	Mestrado em Mestrado em História - Cultura e Identidade. Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil. Graduação em Bacharel em Direito - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil. Graduação em Licenciatura em História - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	40 DE
Ederson Oliveira Duarte	Arte	Especialização em andamento em História do Brasil - Universidade Candido Mendes, UCAM, Brasil.	40 DE

		<p>Especialização em Educação Musical - Universidade Candido Mendes, UCAM, Brasil.</p> <p>Aperfeiçoamento em andamento em Regência Coral - Universidade Candido Mendes, UCAM, Brasil.</p> <p>Aperfeiçoamento em Teoria Musical e Solfejo - Escola de Belas Artes Heitor de Lemos, EBAHL, Brasil.</p> <p>Graduação em Superior de Música- Bacharelado em Piano - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	
Elisane Ortiz de Tunes Pinto	Supervisora Pedagógica	<p>Graduação em Pedagogia pela FaE/ UFPEl</p> <p>Especialização em Educação pela FaE/ UFPEl</p> <p>Mestrado Profissional em Ensino pelo IFSul/CAVG (em andamento)</p>	40
Fernando Augusto Treptow Brod	Informática	<p>Doutorado em Educação em Ciências - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Mestrado em Educação em Ciências - Universidade Federal</p>	40 DE

		<p>do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Especialização em Educação a Distância, com Habilitação em Tecnologias Educacionais. Instituto Federal do Paraná, IFPR, Brasil.</p> <p>Especialização em Planejamento e Administração em Informática - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Aperfeiçoamento em Formação Pedagógica de Docentes. Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, IFSUL, Brasil.</p> <p>Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	
Fernando Jassin Gutierrez	Educação Física	<p>Especialização em Ensino e Treinamento em Esportes Coletivo - Faculdade SOGIPA de Educação Física, SOGIPA, Brasil.</p> <p>Graduação em Educação Física - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE

Gisele Machado da Silva	Geografia	<p>Mestrado em Manejo e Conservação do Solo e da Água - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização Psicopedagogia Clínica e Inst. – Faculdade Portal, FACPORTAL, Brasil.</p> <p>Graduação em Geografia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE
João Ladislau Barbara Lopes	Informática	<p>Doutorado em Computação - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Mestrado em Ciência da Computação - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Gestão Empresarial - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Especialização em Planejamento e Administração em Informática - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Aperfeiçoamento em</p>	40 DE

		<p>Formação Pedagógica de Docentes - Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas, CEFET-RS, Brasil.</p> <p>Graduação em Agronomia. Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil -</p> <p>Graduação em Tecnologia Em Processamento de Dados - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	
João Luis Avila da Silva	Geografia	<p>Mestrado em Educação e Tecnologia - Inst Fed de Educ, Cienc e Tecnol Sul-rio Grandense, Ifsul, Brasil.</p> <p>Especialização em Ciências e Tecnologias da Educação - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Geografia - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS, Brasil.</p>	40 DE
João Vicente Sacco Muller	Química II	Especialização em Ciência e Tecnologia do Carvão - Universidade Federal	40 DE

		<p>de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Química - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Química - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	
Luciano de Jesus da Costa Ribeiro.	Geografia	<p>Mestrado em Geografia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Geografia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE
Marcelo Zaffalon Peter	<p>Tecnologia de Frutas e Hortaliças</p> <p>Tecnologia de Bebidas</p> <p>Tecnologia de Grãos e Óleos</p>	<p>Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em</p>	40DE

		<p>Metodologia de Ensino - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Grad. Professores Currículo de Ensino 2º Grau - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Agronomia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	
Marcia Spadari Selmo	<p>Introdução à Tecnologia de Alimentos</p> <p>Higiene e Sanitização na Indústria</p> <p>Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria</p> <p>Conservação de alimentos</p> <p>Tecnologia de Frutas e Hortaliças</p>	<p>Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Ciência do Alimentos - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Ciências Doméstica - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40DE

<p>Margarete Muller Vieira</p>	<p>Sociologia</p>	<p>Especialização em Sociologia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Bacharelado em Ciências Sociais - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Ciências Sociais - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	<p>40 DE</p>
<p>Maria Elaine dos Santos Soares</p>	<p>Matemática I Matemática III</p>	<p>Doutorado em Ensino de Ciências e Matemática - Universidade Luterana do Brasil, ULBRA, Brasil.</p> <p>Mestrado em Matemática Aplicada - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Especialização em Matemática - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Ciências: Habilitação Matemática -</p>	<p>40 DE</p>

		<p>Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Ciências: Licenciatura de 1º Grau - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	
Mauricio Lobo Giusti	<p>Educação Física II</p> <p>Educação Física III</p>	<p>Mestrado profissional em Saúde da Mulher, Criança e Adolescente - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Futebol e Futsal: as ciências do esporte - Universidade Gama Filho, UGF, Brasil.</p> <p>Graduação em Educação Física - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE
Miguel Telesca Coelho	<p>Tecnologia de Produtos de Origem Animal</p> <p>Microbiologia</p>	<p>Graduação em Química de Alimentos - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40DE
Moema Rodrigues Wendt	<p>Química Analítica e Bromatologia</p> <p>Controle de Qualidade e Análise Sensorial</p> <p>Tratamento de Resíduos</p> <p>Tecnologia de Produtos de Origem Animal</p> <p>Tecnologia de Grãos e Óleos</p>	<p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Agronomia -</p>	40DE

		Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil	
Myriam Siqueira da Cunha	Filosofia	<p>Doutorado em Engenharia de Produção - Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.</p> <p>Mestrado em Engenharia de Produção - Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.</p> <p>Especialização em Metodologia do Ensino - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Direito - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Filosofia - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Educação Física - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	40 DE

<p>Nilson Gouvêa Iahnke</p>	<p>Química Orgânica</p>	<p>Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Especialização: Habilitação em Metodologia do ensino - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura em ciências - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura em Disciplinas Especializadas - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Química Industrial - Universidade Federal de Santa Maria.</p>	<p>40 DE</p>
<p>Rafael Peter de Lima</p>	<p>História</p>	<p>Doutorado em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p> <p>Mestrado em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul,</p>	<p>40 DE</p>

		<p>UFRGS, Brasil.</p> <p>Especialização em Estudos Africanos e Afro-brasileiros. Centro Universitário La Salle - Canoas, UNILASALLE, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura e Bacharelado em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.</p>	
Ramão Francisco Moreira Magalhães	Química I	<p>Mestrado em Educação - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil.</p> <p>Especialização em Metodologia do Ensino e da Pesquisa Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Licenciatura Plena em Ciências: Habilitação Química - Universidade Católica de Pelotas, UCPEL, Brasil.</p>	40DE
Ricardo Monte Martins	<p>Introdução à Tecnologia de Alimentos</p> <p>Gestão e Empreendedorismo</p> <p>Tecnologia de Grãos e Óleos</p>	<p>Engenheiro Agrônomo</p> <p>Doutor em Sementes</p> <p>Universidade Federal de Pelotas</p>	40DE
Roberta da Silva e Silva-	Química II	<p>Doutorado em Biologia Celular e Molecular Aplicada à Saúde - Universidade Luterana</p>	40 DE

		<p>do Brasil, ULBRA, Brasil.</p> <p>com período sanduíche em Max-Planck-Institut für chemische Ökologie-Jena</p> <p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Especialização em Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p> <p>Graduação em Bacharelado e Licenciatura em Química - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.</p>	
Rosiane Borba de Aguiar-	<p>Biologia I</p> <p>Biologia III</p>	<p>Doutorado em Ciências Fisiológicas - Fisiologia Animal Comparada - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p> <p>Mestrado em Ciências Fisiológicas: Fisiologia Animal Comparada - Universidade Federal do Rio Grande, FURG, Brasil.</p>	40 DE

		Graduação em Ciências Biológicas Bach e Licen Plena - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	
Vanderlei Bilhalva Martins	Desenho Técnico	Graduação em Formação de Professores em Serviço Nas Redes de Ensino da Região Sul do Est. - Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.	40 DE
Vinicius Pereira de Oliveira	História	Doutorado em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil. Mestrado em História - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil. Graduação em História - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.	40 DE

13.2 - Pessoal técnico-administrativo

Nome	Cargo/Função	Titulação/Universidade	Regime de trabalho
Alice Bierhals Bausch	Técnico em Alimentos e Laticínios	Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas	40hs
José Firmino Machado dos Santos	Técnico em Alimentos	Graduação no Superior de Tecnologia em Agroindústria pela Universidade Federal de	40hs

		Pelotas	
Letícia Marques de Assis	Técnico em Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial</p> <p>Doutorado em Engenharia e Ciências dos Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande</p>	40hs
Lorena Aguiar da Silva	Técnico em Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Engenharia de Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande</p> <p>Mestrado em Engenharia e Ciências dos Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande</p> <p>Nível</p>	40hs
Mirian Tavares da Silva	Técnico em Alimentos e Laticínios	<p>Graduação em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas</p> <p>Especialização em Docência no Ensino Superior pela Universidade Cidade de São Paulo – UNICID</p>	40hs
Vanessa Fernandes Gastal	Técnico em Assuntos Educacionais	<p>Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico- CEFET/RS</p> <p>Mestrado em Ciências - Área de Concentração: Patologia Animal Universidade Federal de Pelotas</p>	40hs

14 – INFRAESTRUTURA

14.1 - Instalações e Equipamentos Oferecidos aos Professores e Alunos

Identificação	Área - m²
Indústria de Frutas e Hortaliças	
Recepção – Indústria	75
Área de Processamento Sujo – Indústria	115
Área de Processamento Limpo – Indústria	346
Depósitos – Indústria	483
Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria	224
Sala da Caldeira	103
Depósito para Produtos Químicos	14
Gerador	67
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	48
Laboratório de Análise Físico-Química Alimentos	40
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	40
Câmaras Frias de Congelamento	47 m ³
Câmara Fria de Resfriamento	46 m ³
Padaria	101
Laboratório de Processamento de Carnes	45
Abatedouro de Aves	15
Salas de Aula (4 salas com 48 m ² cada, 2 salas com 34 m ² cada, 1 sala com 70 m ² , 1 sala com 63 m ² , 1 sala de professores com 34 m ²)	427
Biblioteca Central	200
Cantina	30
Mini-Auditório	35
Recreativo – Auditório	435
Restaurante	405
Sala de Coordenadores do Ensino Superior	21
Secretaria dos Cursos Superior	32
TOTAL	3394

Laboratório de Fisiologia Pós-Colheita

Colorímetro portátil, espectrofotômetro, potenciômetro de mesa digital, penetrômetro digital, penetrômetro manual, refratômetro de Abbé, refratômetro portátil, estufa para secagem de materiais; centrífuga, forno Mufla, liofilizador, capela de exaustão, cromatógrafo gasoso, viscosímetro, destilador de água, liquidificador, multiprocessador, paquímetro digital, aparelho de banho-maria, aparelho de banho-maria dubnoof, refrigerador doméstico, freezer vertical doméstico, balança analítica digital, balança semi-analítica, agitador magnético e manta de aquecimento, computador para processamento de dados com impressora, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades.

Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos

Balança analítica eletrônica, potenciômetro de mesa, forno Mufla, estufa de esterilização e secagem, espectrofotômetro, titulador Quick, medidor de umidade por infravermelho manta de aquecimento, rota-evaporador, digestor de proteínas, destilador de proteínas, digestor de gorduras, capela de exaustão, agitador magnético com aquecimento, aparelho de banho-maria, centrífuga refrigerada, forno micro-ondas, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades.

Laboratório de Microbiologia de Alimentos

Balança analítica eletrônica, balança semi-analítica, estufa para crescimento microbiológico EL 1.6, autoclave, bico de Bunsen, microscópio, refrigerador doméstico, estufa de circulação de ar, estufa de secagem, vidrarias em geral, tais como, placas de petri, pipetas graduadas, pipetas volumétricas, erlenmeyer, balão volumétrico de diferentes capacidades, béquer.

Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos

Seis cabines dotadas com pias; balcões para preparo de amostra, refrigerador doméstico, freezer horizontal doméstico, forno microondas, liquidificador, fogão doméstico, materiais para apresentação de amostras aos julgadores.

Indústria de Frutas e Hortaliças

Descaroçadeira de pêssegos; virador de metades de pêssegos; pelador de cascata para pêssegos; lavador de metades com fundo rotativo (por batelada); lavador de metades de tambor rotativo (contínuo); neutralizador para pêssegos; esteira sanitária para seleção; mesa sanitária em aço inox; lavador esterilizador de latas a vapor; homogeneizador para sucos; centrífuga para sucos; classificador de metade de pêssegos; descascador de abacaxis; fatiadora de abacaxis; túnel de exaustão; autoclave vertical com contrapressão de ar comprimido; recravadeiras semiautomáticas; concentrador de sucos, com recuperação de aromas; tanques para banho-maria; tanques para armazenamento de líquidos de cobertura; tacho para preparo de líquidos de cobertura; tacho a vácuo; termo Skril para polpas; despulpadeira de 01 estágio; despulpadeira para refino de sucos; tachos com camisa de vapor (150L); tacho com camisa de vapor para experimentos (20L); debulhadora de milho; prensa helicoidal para extração de sucos; caixas plásticas para transporte de frutas; caixas monobloco para polpas; mesas com tampo de aço inoxidável; seladora de potes; enchadeira dosadora para garrafas; moto bomba para polpas; finischer (tritador); caldeiras para produção de vapor (1000Kg por hora); câmara fria de congelamento; câmara fria de resfriamento; estufas para secagem/desidratação; aquecedor de placas para caldas, sucos e salmouras; balança mecânica (capacidade 300Kg), refratômetro de Abbé, refratômetro digital.

Laboratório de Processamento de Carnes

Embutidora de linguiça (capacidade de 15Kg); moedor elétrico de carnes; moedor manual de carnes; serra fita para carnes e ossos, câmara fria de congelamento; balança eletrônica com etiquetadora (capacidade de 40Kg); caixas plásticas monobloco para carnes; luvas com malha de aço para proteção das mãos; placas de propilene para corte de carnes; facas, chairas e outros utensílios.

Abatedouro de Aves

Escaldador de aves; artodoardor (insensibilizador) elétrico para aves; noria de sangria; bandeja coletora de sangue; depenadora de frangos; mesa para retoque de penas; mesa para evisceração de frangos; tanque para lavagem de aves abatidas; tanque para chiller (resfriamento); câmara fria de congelamento; balança eletrônica; caixas de plástico; facas diversas; placas de propilene para cortes de aves; caixas para acondicionamento de aves; descascador de moelas.

Padaria

Masseira para pão (capacidade 60Kg); batedeira planetária para bolos em massas (capacidade 40Kg); batedeira planetária para bolos e massas (capacidade 10Kg); cilindro modelador para massa; forno elétrico industrial; freezer horizontal (capacidade 560L); divisora modeladora para massa; enroladora de pãezinhos; batedeira planetária doméstica; armários para fermentação de pães; balança eletrônica (capacidade 6Kg); balança mecânica (capacidade 15Kg); formas, facas, espátulas e outros utensílios.

Laboratório de Informática

Equipamentos: 30 microcomputadores com monitores LCD; 01 data-show; 01 quadro branco; 01 ar condicionado split – 18000 BTUs; 30 cadeiras; 08 mesas grandes centrais para 20 computadores; 10 mesas para PC, com suporte para teclado retrátil; 01 armário de duas portas 1,70m x 1,00m.

Biblioteca Central

Biblioteca central com número de títulos por unidade curricular de 03 para bibliografia básica e de 02 para bibliografia complementar, em quantidade mínima de exemplares por título disponível, ou seja, 07 exemplares do título para a bibliografia básica e 02 para a bibliografia complementar ou acesso virtual. A Biblioteca Central conta também com um banco bibliográfico em áreas de domínio conexo. Todos os livros são tombados no acervo institucional e disponibilizados para consulta na biblioteca central onde o acadêmico pode solicitar e renovar empréstimos.

Mini Auditório

Uma sala multimeios, com capacidade para 50 pessoas, climatizada e equipada com recursos audiovisuais modernos de comunicação (multimídia, webcam, internet) destinada a palestras, mini-cursos, seminários, avaliações de estágios, projetos e outros.

Sala de Docentes

Sala com 11 escrivaninhas, 11 arquivos, um microcomputador, impressora e Internet,

Salas de aula

Salas equipadas com quadro branco, multimídia.

Ônibus

Para deslocamento de docentes, técnicos e estudantes em visitas e atividades técnicas fora da área física do *Campus*.

14.2 – Infraestrutura de Acessibilidade

O Câmpus Pelotas-Visconde da Graça atualmente passa por remodelação e ampliação de sua infra-estrutura. Instituição fundada na década de 20, o Câmpus Pelotas-Visconde da Graça, antigo Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça, possui prédios históricos que não deixaram de atender aos requisitos de acessibilidade.

A fim de proporcionar à maior quantidade possível de pessoas, independentemente de idade, estatura ou limitação de mobilidade ou percepção, a utilização de maneira autônoma e segura do ambiente, edificações, mobiliário, equipamentos urbanos e elementos é que o Departamento de Obras do *Campus* Pelotas-Visconde da Graça do IF-Sul-Rio-Grandense executa seus projetos de remodelação, ampliação e criação de espaços físicos de acordo com a Norma NBR 9050.

Esta Norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade.