

**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 164, DE 17 DE AGOSTO DE 2017.**

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 17 de agosto de 2017;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada :

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Xanxerê	Formação Continuada	Presencial	Criação	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	72h	20	40	Conforme demanda

Florianópolis, 17 de agosto de 2017.

**LUIZ OTÁVIO CABRAL**  
Presidente do CEPE do IFSC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

## Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**  
**Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de**  
***queijos, vinhos e salames.***

## Parte 1 (solicitante)

### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. **Campus:** Xanxerê

2. **Endereço/CNPJ/Telefone do campus:** Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – CEP 89820-000 – Xanxerê – SC **CNPJ:** 11.402.887/0017-28 **Telefone do campus:** 49- 34417900

3. **Complemento:**

4. **Departamento:** Departamento de ensino, pesquisa e extensão.

5. **Havendo parceria para oferta do curso, deve-se obedecer à seguinte sequência:**  
Não se aplica.

### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 **Nome do responsável pelo projeto:** Manoela Alano Vieira

12 **Contatos:**

(49) 3441-7900

(49) 88189990

manoela.vieira@ifsc.edu.br

## Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

### DADOS DO CURSO

13 **Nome do curso:** Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinhos e salames.

14. **Eixo tecnológico:**

Produção Alimentícia

15. **Modalidade:**

Presencial

16 **Carga horária total:**

72 horas

### PERFIL DO CURSO

## **17 Justificativa do curso:**

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos segmentos mais dinâmicos da economia brasileira, devido ao número expressivo de exportações, além da elevada empregabilidade. O estado de Santa Catarina apresenta grande importância no cenário nacional pela sua expressiva produção agroindustrial, compreendendo as maiores indústrias produtoras e exportadoras de suínos e aves do país, além de centenas de pequenas e médias unidades de processamento agroindustrial de queijos e vinhos. Dessa forma, o setor de alimentos atua diretamente na promoção da agricultura e agropecuária, contribuindo para a fixação do homem no campo, além de agregar valor ao produto agrícola.

Segundo o estudo *Santa Catarina em Dados – 2014*, da FIESC, o estado de Santa Catarina apresenta um PIB em torno de R\$ 160 bilhões, possuindo um ambiente de negócios inversamente proporcional ao seu tamanho territorial. As estatísticas revelam um estado consolidado na sua vocação empreendedora e com alto potencial de desenvolvimento. O segmento alimentar é o mais representativo na economia catarinense, ocupando a primeira colocação de remuneração média do trabalhador industrial e a segunda colocação de empregabilidade.

Atualmente a agroindústria movimenta grande parte do setor econômico na região oeste do estado de Santa Catarina e há a necessidade de buscar alternativas para fortalecer e profissionalizar o setor agropecuário, observando a necessidade de profissionais qualificados capazes de impulsionar o desenvolvimento regional.

Diante da conjuntura de competitividade acirrada entre as empresas, os impactos que a globalização acarreta e as exigências dos mercados consumidores, não resta para a agropecuária como um todo senão oferecer produtos de qualidade, com eficiência nos processos logísticos e de comercialização.

A modalidade de curso formação continuada mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro.

A oferta deste curso vem ao encontro das necessidades da comunidade em geral que busca por conhecimento na tecnologia adequada para a elaboração de alimentos comumente produzidos na região, como queijos, vinhos e salames. Portanto, existe a necessidade de capacitarmos as pessoas em relação à elaboração desses alimentos, por meio de tecnologia adequada e da mesma forma proporcionar melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego e renda no meio rural, especialmente no contexto que envolve a agricultura familiar, através do aproveitamento de matérias primas produzidas na região e assim melhorar a qualidade e a comercialização dos produtos alimentícios desenvolvidos.

## 18 Objetivos do curso:

Capacitar pessoas para atuar na área de elaboração de queijos, vinhos e salames, visando melhorar a qualidade e agregar valor às matérias-primas produzidas na região.

### Objetivos Específicos

Promover o melhor aproveitamento das matérias-primas regionais;

Promover a elaboração de alimentos típicos da região como queijos, vinhos e salames, utilizando tecnologia adequada;

Manipular alimentos de forma consciente, prevenindo doenças e minimizando os impactos ambientais de sua atividade.

## PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

### 19. Competências gerais:

- Aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação na área de alimentos.
- Operacionalizar o processamento de queijos.
- Operacionalizar o processamento de vinhos.
- Operacionalizar o processamento de salames.
- Aplicar as boas práticas de manipulação, visando a obtenção de alimentos seguros.

### 20 Áreas de atuação do egresso:

Além da perspectiva de trabalho junto à indústria de alimentos, o trabalhador poderá resgatar objetivos de vida profissional e pessoal podendo atuar como empreendedor individual, abrindo seu próprio negócio.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 21 Matriz curricular:

A matriz curricular do curso FIC Elaboração de queijos, vinhos e salames é composta por quatro unidades curriculares, conforme demonstrado abaixo.

Unidades Curriculares	Carga horária
Boas Práticas de Fabricação e Rotulagem	12 horas
Elaboração de queijos	20 horas
Elaboração de salames	20 horas
Elaboração de vinhos	20 horas
<b>Total</b>	<b>72 horas</b>

### 22 Componentes curriculares:

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Boas Práticas de Fabricação e Rotulagem</b>
<b>Carga Horária:</b>	12 h
<b>Competências</b>	
<p>Atuar na elaboração e aplicação de programas preventivos de higienização na produção de queijos, salames e vinhos, visando à obtenção de alimentos seguros.</p> <p>Conhecer as definições, propriedades e as normas de legislação dos processos de rotulagem em alimentos.</p>	
<b>Habilidades</b>	
<p>Adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos;  Aplicar as normas de Boas Práticas de Fabricação;  Compreender a relação dos cuidados na colheita, no transporte e na seleção da matéria prima com a qualidade do produto final;  Identificar as oportunidades de melhoria do produto final em virtude da embalagem utilizada;  Selecionar as embalagens conforme as características de cada alimento;  Conhecer a legislação pertinente à embalagem e rotulagem.</p>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<p>Boas práticas de manipulação de alimentos.  Procedimento geral de higienização.  Aspectos de higiene pessoal.  Legislação específica.  Materiais utilizados na elaboração de embalagens de alimentos e bebidas;  Embalagens ativas, inteligentes e com atmosfera modificada;  Rotulagem de alimentos.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CHAVES, J. B. P., ASSIS, F. C. C., PINTO, N. B. M., SABAINI, P. S. <b>Boas Práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.</b> Viçosa, UFV, 2006.</p> <p>FIGUEIREDO, R. M. <b>SSOP: Padrões e procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.</b> São Paulo, Manole, 1999.</p> <p>CASTRO, A. G., POUZADA, S.A. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas, Artmed, 2006. 602p. GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p>	
<b>Bibliografia complementar</b>	
<p>ORDÓÑEZ et al. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.</p> <p>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos:</b> princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Subtítulo: Componentes dos Alimentos e Processos. Volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>	

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Elaboração de queijos.</b>
<b>Carga Horária:</b>	20 h
<b>Competências</b>	
Operacionalizar o processamento de queijos.	
<b>Habilidades</b>	
Selecionar a matéria-prima ideal para a produção de queijos. Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada tipo de queijo. Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento. Cumprir legislação vigente.	
<b>Bases tecnológica</b>	
Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Análise de qualidade do leite. Tratamentos térmicos do leite. Tecnologia e processamento de queijo colonial. Tecnologia e processamento de queijo tipo minas frescal. Tecnologia e processamento de queijo tipo coalho. Tecnologia e processamento de queijo mussarela. Tecnologia e processamento de queijo provolone. Controle de qualidade e legislação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BEHMER, M. L. A. <b>Como aproveitar bem o leite no sítio ou chácara</b> . São Paulo: Nobel, 1910. FERREIRA, C. L. de L. F. <b>Produção de queijo: Minas Frescal, Mussarela e Gouda</b> . Viçosa - MG, CPT, 2008. 226p. FERREIRA, C. L. L. F. <b>Produtos lácteos fermentados: Aspectos bioquímicos e tecnológicos</b> . Viçosa: UFV, 2008. 112p. MONTEIRO, A. A. PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de Produção de Derivados do Leite</b> . Editora UFV, 2011. ORDOÑEZ, J.A. et al. <b>Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal</b> . Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. SILVA, F. T. <b>Queijo Minas Frescal</b> . Brasília: Embrapa, 2005. SILVA, F. T. <b>Queijo Mussarela</b> . Brasília: Embrapa, 2005. SILVIA, F. T. <b>Queijo Prato</b> . Brasília: Embrapa, 2005.	
<b>Bibliografia complementar</b>	
BEHMER, M.L.A. <b>Tecnologia do Leite</b> . 10ª ed. São Paulo: Nobel, 1980. 320p. FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . São Paulo: Globo, 1991. 297p. OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. 632p. EMBRAPA. <b>Leite de cabra e derivados</b> . Brasília: Embrapa, 2005. OLIVEIRA, S.C. <b>Queijo: Fundamentos tecnológicos</b> . 2ª ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1986. 146p.	

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Elaboração de salames.</b>
<b>Carga Horária:</b>	20 h
<b>Competências</b>	
Operacionalizar o processamento de salames.	
<b>Habilidades</b>	
Compreender o processo de fermentação de embutidos; Selecionar a matéria-prima ideal para a produção de salames; Conhecer e aplicar adequadamente os ingredientes usados na formulação de salames; Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada tipo de salame; Cumprir legislação vigente.	
<b>Bases tecnológica</b>	
Qualidade das matérias-primas para a elaboração de salames. Definição de salame e etapas de produção. Aditivos adicionados ao salame. Tecnologia e processamento de salames. Controle de qualidade e legislação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ORDOÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de Alimentos – <b>Alimentos de origem animal</b> . Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. PEREDA, J. A. O. et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. GOMIDE; L. A. de M., RAMOS, E. M., FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. V.1. Goiânia: CEGRAF/UFG; Niterói: EDUFF/UFG, 1995. 586p.	
<b>Bibliografia complementar</b>	
OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 632p. TERRA, L.M.; TERRA, A.B.M.; TERRA, N.N. Defeitos nos Produtos Cárneos - Origens e Soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88p. TERRA, A. B. De M., FRIES, L. L. M., TERRA, N. N. Particularidades na fabricação de Salame. São Paulo: Varela, 2004.	

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Elaboração de vinhos.</b>
<b>Carga Horária:</b>	20 h
<b>Competências</b>	
Operacionalizar o processamento de vinhos.	
<b>Habilidades</b>	
Selecionar a matéria-prima ideal para a produção de vinhos. Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada tipo de vinho. Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento. Cumprir legislação vigente.	
<b>Bases tecnológica</b>	
Qualidade das matérias-primas para a elaboração de vinhos. Definição de vinhos e etapas do processamento. Identificar os processos bioquímicos essenciais para produção de vinho. Definir o processo fermentativo adequado para produção do vinho. Qualidade do vinho. Tecnologia e processamento de vinho. Controle de qualidade e legislação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BIOTECNOLOGIA industrial: processos fermentativos e enzimáticos. Coordenação de Urgel de Almeida Lima. São Paulo: Blucher, 2001. v. 3. BEBIDAS alcoólicas: ciência e tecnologia. Coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. São Paulo: Blucher, 2010.	
<b>Bibliografia complementar</b>	
BIOTECNOLOGIA industrial: biotecnologia na produção de alimentos. Coordenação de Eugênio Aquarone. São Paulo: Blucher, 2001. 523 p. GAVA, A.J.; DA SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e Prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.	

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **24 Avaliação da aprendizagem:**

A avaliação do curso primará pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno. Outro fundamento é a continuidade e a interdisciplinaridade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente.

O sistema de avaliação do processo de ensino aprendizagem far-se-á de acordo com as normas estabelecidas no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC.

Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) dessas atividades.

O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez).

A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

A avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades práticas e teóricas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

### **25 Metodologia:**

- Aulas expositivas dialogadas com os estudantes.
- Exibição de vídeos e discussão de seu conteúdo.
- Aulas práticas para o desenvolvimento de queijos, salames e vinhos nos laboratórios de processamento de alimentos.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:**

Atualmente o Campus Xanxerê conta com uma infraestrutura adequada para atender às exigências do Curso FIC “Elaboração de *queijos, vinhos e salames*”, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório. Possui salas de aula, laboratório de tecnologias de alimentos, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, auditório.

Infraestrutura	Detalhamento
1. Sala de aula	40 (quarenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) computador portátil ligado a rede (internet)
2. Biblioteca	Livros didáticos necessários para dar apoio aos docentes e alunos.
3. Laboratório de Frutas e Hortaliças	01 Refrigerador com duas portas; 01 Freezer vertical; 01 Refrigerador com freezer; 01 Micro-ondas; 01 Estufa de secagem e esterilização; 01 Embaladora a vácuo; 01 Descascador de legumes; 01 Despoldador; 01 Medidor de pH; 02 Balanças; 01 Estufa de secagem; 01 Fogão industrial 6 bocas; 02 Liquidificador industrial; 01 Liquidificador doméstico; 01 Espremedor de frutas; 01 Penetrômetro; 02 Refratômetro; 01 Extrator de suco a vapor; 04 Fermentadores; 01 Computador.
4. Laboratório de Carnes e Derivados	Micro-ondas (1); Balança (2); Câmara fria (1); Refrigerador com freezer (1); Fogão doméstico 4 bocas (1); Cutter (1); Moedor elétrico de carnes (2); Defumador (1); Fatiador (1); Fritadeira (1); Banho-Maria (2); Embaladora a vácuo (1); Embutideira manual (1); Modelador de Hamburguer (2) Forno (1); Medidor de pH (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Liquidificador Industrial (1); Computador (1).
5. Laboratório de Leites e Derivados	Micro-ondas (1); Balança (2); Freezer horizontal (1); Refrigerador com freezer (1); Fogão industrial 2 bocas (2); Desnatadeira (1); Sorveteira (1); Acidímetro de Dornic (2); Chapa aquecedora com agitação (1); Batedeira Industrial (1); Mixer (1); Balde em aço inoxidável (2); Estufa de secagem (1); Medidor de pH (1); Agitador tipo Vórtex (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Tacho de cozimento (1); Liquidificador Industrial (1); Computador (1).
6. Laboratório de Cereais, Raízes e Tubérculos	Refrigerador com freezer (1); Micro-ondas (1); Medidor de pH (1); Refratômetro (1); Balança (2); Fogão industrial 2 bocas (1); Liquidificador industrial (1); Liquidificador doméstico (1); Batedeira industrial (1); Masseur (1); Mixer (1); Forno elétrico (1); Forno industrial (2); Forno turbo elétrico (1); Extrusor de massas salgadas e bolachas (1); Armário de crescimento para pão francês (1); Cilindro laminador para massas (1); Modeladora de pães (1); Divisora de massas manual (1); Dosador de água refrigerada (1); Estufa de crescimento de

	massas (1); Computador (1).
--	-----------------------------

### 27 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Os recursos humanos necessários correspondem a professores de alimentos e de microbiologia com formação concluída na área que contempla as duas unidades curriculares. Além de um técnico administrativo para a realização das matrículas dos alunos.

Nome	Área	Formação
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos
Eliane M. Zandonai Michielin	Processamento de alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos
Graciele de Oliveira Kuhn	Processamento de alimentos	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química, Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos
Milene Marquezi	Processamento de alimentos	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos, Mestrado em Ciência dos Alimentos
Luciana Senter	Microbiologia	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente

## Parte 3 (autorização da oferta)

### 28 Justificativa para oferta neste Campus:

O curso se justifica visto que um dos eixos de atuação do campus é a área de processamento de alimentos e o mesmo possui infraestrutura de laboratório e de recursos humanos para a realização do mesmo.

### 29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A oferta do curso FIC de elaboração de queijos, vinhos e salames está vinculado ao eixo tecnológico de produção alimentícia e articulado aos arranjos produtivos locais da nossa região. Nesse sentido, entendemos que a oferta do referido curso representa tanto uma possibilidade de especialização aos egressos do curso técnico integrado em alimentos, já ofertado pelo Campus, quanto a possibilidade dos alunos formados nesse curso se interessarem pela área e se tornarem alunos do curso técnico em alimentos, viabilizando assim a ampliação da escolaridade.

### 30 Frequência da oferta:

Oferta de uma turma com 20 vagas, uma vez por semestre, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda. O número de alunos deve se limitar a 20 devido ao espaço dos laboratórios de tecnologia de alimentos que não comportam um número maior, ou seja, o espaço físico é pequeno e a locomoção, bem como a realização prática das diversas atividades a serem desenvolvidas, ficam comprometidas, o que traz prejuízo para a qualidade e participação dos alunos.

**31. Periodicidade das aulas:**

Conforme a demanda.

**32 Local das aulas:**

As aulas serão ofertadas no câmpus Xanxerê.

**33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Oferta de uma turma por semestre com 20 vagas cada, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda.

**34 Público-alvo na cidade/região:**

Pessoas interessadas em processar queijos, salames e vinhos, a partir de matérias primas produzidas na região, com o intuito de agregar valor e qualidade a elas.

**35 Pré-requisito de acesso ao curso:**

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula.

**36 Forma de ingresso:**

A seleção será realizada por meio de sorteio.

**37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômica, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário socioeconômico?**

Não se aplica.

**38 Corpo docente que atuará no curso:**

Os recursos humanos necessários correspondem a um ou mais professores com formação concluída ou em andamento na área de processamento de alimentos que contemplem as bases tecnológicas das unidades curriculares.

<b>Nome</b>	<b>Área</b>	<b>Formação</b>
Manoela Alano Vieira	Processamento de alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos
Eliane M. Zandonai Michielin	Processamento de alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos
Graciele de Oliveira Kuhn	Processamento de alimentos	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química, Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos
Milene Marquezi	Processamento de alimentos	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos, Mestrado em Ciência dos Alimentos
Luciana Senter	Microbiologia	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente