



HISTÓRICO ESCOLAR DE CONCLUSÃO

IDENTIFICAÇÃO		
NOME: SABRINA DE OLIVEIRA GARCIA		Nº MATRÍCULA: 2012102007038-0
FILIAÇÃO – Pai: JOSÉ ALBERTO GONÇALVES GARCIA		
– Mãe: MARIA SEDENI DE OLIVEIRA		
DATA DE NASC: 31/05/1992	NATURALIDADE: ALEGRETE/RS	NACIONALIDADE: BRASILEIRA
RG: 2104174095	ÓRGÃO EXPEDIDOR/ESTADO: SJS/RS	CPF: 006.983.200-50
CONCLUSÃO DO ENSINO MÉDIO:	MUNICÍPIO: ALEGRETE/RS	ANO: 2009
ESTABELECIMENTO: ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA DR. LAURO DORNELLES		

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

Autorizado pela Portaria Nº 166 de 19/01/2005, publicado no DOU Seção 1 pag. 17 em 20/05/2008 e reconhecido pela Portaria Nº 113 de 25/03/2008, publicado no DOU Seção 2 pag. 10 em 27/05/2008.

ENADE: compareceu ao ENADE em 21/11/2010 conforme Portaria Normativa nº 5, de 22 de fevereiro de 2010 nos termos do art. 5º da Lei 10.861/2004, de 14/04/2004.

INGRESSO: PROCESSO SELETIVO 2010

Semestre/Ano	DISCIPLINAS	RESULTADO	CARGA HORÁRIA
1ºSEM/2010	Introdução a Tecnologia dos Alimentos	7,0	48
1ºSEM/2010	Informática Aplicada	9,1	48
1ºSEM/2010	Química Geral e Experimental	9,0	72
1ºSEM/2010	Matemática Aplicada	7,0	72
1ºSEM/2010	Metodologia Científica	9,0	72
1ºSEM/2010	Língua Portuguesa e Produção Textual	8,6	48
1ºSEM/2010	Introdução Físico-Química dos Alimentos	8,3	72
2ºSEM/2010	Análise Química dos Alimentos	7,1	72
2ºSEM/2010	Estatística Aplicada	9,0	72
2ºSEM/2010	Fundamentos Éticos	8,0	48
2ºSEM/2010	Gestão Ambiental	8,0	48
2ºSEM/2010	Inglês Instrumental	5,5	48
2ºSEM/2010	Microbiologia Geral	7,5	72
2ºSEM/2010	Química dos Alimentos I	7,0	72
1ºSEM/2011	Bioquímica dos Alimentos	7,9	72
1ºSEM/2011	Conservação dos Alimentos	7,7	48
1ºSEM/2011	Higiene e Sanitização	7,4	72
1ºSEM/2011	Microbiologia dos Alimentos	8,2	96
1ºSEM/2011	Química dos Alimentos II	7,9	24
1ºSEM/2011	Sociologia e Extensão Rural	8,5	48
1ºSEM/2011	Tecnologia de Leite I	7,8	72
2ºSEM/2011	Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia	7,0	72
2ºSEM/2011	Análise Sensorial	7,5	48
2ºSEM/2011	Gestão Agroindustrial	8,5	48
2ºSEM/2011	Tecnologia de Carnes I	7,3	48
2ºSEM/2011	Tecnologia de Cereais e Panificação	8,0	72
2ºSEM/2011	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	7,2	72
2ºSEM/2011	Tecnologia de Leite II	5,8	72
1ºSEM/2012	Tecnologia de Carnes II	10,0	72
1ºSEM/2012	Projetos e Instalações Agroindústrias	9,0	72
1ºSEM/2012	Tecnologia de Óleos e Gorduras	9,1	72
1ºSEM/2012	Segurança do Trabalho	9,7	48
1ºSEM/2012	Tecnologia de Fermentações	7,0	72
1ºSEM/2012	Operações Unitárias	7,0	48
1ºSEM/2012	Espanhol Instrumental	9,0	48
2ºSEM/2012	Administração e Empreendedorismo	8,8	72
2ºSEM/2012	Controle de Qualidade	8,4	48
2ºSEM/2012	Elaboração de Trabalhos Científicos	8,0	72
2ºSEM/2012	Tópicos Avançados em Alimentos Funcionais	8,2	72



2ºSEM/2012	Tecnologia de Bebidas	8,1	72
2ºSEM/2012	Tecnologia de Produtos Apícolas e de Ovo	8,6	48
2ºSEM/2012	Tratamento d Resíduos Agroindustriais	10	72
SUBTOTAL HORA AULA:			2592 hs
SUBTOTAL HORA RELÓGIO:			2160 hs
ATIVIDADES COMPLEMENTARES:			240 hs
ESTÁGIO CURRICULAR:		8,6	360 hs
CARGA HORÁRIA TOTAL:			2760 hs
DATA DA FORMATURA:			10/05/2014
RESULTADO:			APROVADA
COEFICIENTE DE RENDIMENTO			8,0

Alegrete/RS, 11 de fevereiro de 2015.

Marele Brum Bempch
Setor de Registros Acadêmicos
SIAPE 2897741

Anã Paula da Silveira Ribeiro
Diretora Geral
Portaria IFFarroupilha nº 1905, de 19/12/2012

PERFIL DO TECNÓLOGO EM AGROINDÚSTRIA

- Atuação abrangente, desde o controle e seleção de matérias-primas, passando por todas as fases da industrialização, até o controle de qualidade do produto acabado;
- Atuação na pesquisa de desenvolvimento de novos produtos, tecnologias, processos e metodologias analíticas na área de industrialização de produtos de origem animal e vegetal;
- Orientação do emprego adequado dos equipamentos utilizados no processo de operação e controle dos produtos industrializados de origem animal e vegetal;
- Acompanhamento do processo industrial, orientando cada uma das fases da industrialização;
- Supervisão de higiene e determinação nutricional dos alimentos de origem animal e vegetal;
- Conhecimento e análise dos processos físicos, químicos, e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal;
- Conhecimento e análise das características básicas das instalações das indústrias de produtos de origem animal e vegetal;
- Tomada de decisões e formulação de recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas;
- Planejamento e racionalização das operações industriais correspondentes à maximização do rendimento e da qualidade;
- Determinação analítica dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal;
- Organização, direção e assessoramento empresarial do ramo de industrialização de produtos de origem animal e vegetal;
- Gerenciamento de sistemas de controle de qualidade;
- Orientação, desenvolvimento e comercialização de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- Atuação na área mercadológica;
- Supervisão do laboratório de análise física, química, sensorial e microbiológica.
- Desenvolvimento de projeto, pesquisas e experimentações na área de industrialização de produtos de origem animal e vegetal e tecnologias.

