



RESOLUÇÃO Nº 20/REIT - CEPEX/IFRO, DE 19 DE JUNHO DE 2018

Dispõe sobre a aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, na Modalidade EaD, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, Campus Ji-Paraná.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no Estatuto e, considerando o Processo nº 23243.017424/2017-11, considerando ainda a aprovação unânime do Cepex, durante a 12ª Reunião Ordinária de 16/05/2018;

R E S O L V E:

Art. 1º APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, na Modalidade EaD, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, Campus Ji-Paraná, anexo a esta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

UBERLANDO TIBURTINO LEITE

Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.



Documento assinado eletronicamente por **Uberlando Tiburtino Leite, Presidente do Conselho**, em 19/06/2018, às 18:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0270952** e o código CRC **AA114821**.

ANEXO I À RESOLUÇÃO Nº 17, DE 09 DE MAIO DE 2018

PPC TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE EAD- CAMPUS JI-PARANÁ - [LINK - 0270951](#)

Referência: Processo nº
100907210469.000001/2017-60

SEI nº 0270952



INSTITUTO FEDERAL
Rondônia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO — MODALIDADE A DISTÂNCIA CAMPUS JI-PARANÁ

Aprovado pela Resolução nº 20/CEPEX/IFRO/2018

JI-PARANÁ – RO
2017

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

Reitoria – Telefone: (69) 2182-9601

Av. 7 de Setembro, nº 2090 – Nossa Senhora das Graças – CEP: 76.804-124 – Porto Velho/RO

E-mail: reitoria@ifro.edu.br / Site: www.ifro.edu.br



COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO
(Portaria nº 205/JIPA, de 18 de outubro de 2017)

Servidores:

Sônia Carla Gravena Cândido da Silva

Talita Regina Dal Magro

Silvia Ludimila Chavez Raslan

Geovana da Costa Oliveira

Ana Quiovetti do Nascimento

Rosivani da Costa Oliveira

Marlos Tadeu Alves Hibner

Edivan Carlos da Cunha

Mônica do Carmo Apolinário de Oliveira

SUMÁRIO

1.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	8
1.1.1 Histórico do Campus Ji-Paraná	9
1.1.2 Histórico da EaD no IFRO	11
2 APRESENTAÇÃO	13
2.1 DADOS GERAIS DO CURSO	13
2.2 JUSTIFICATIVA	14
2.2.1 Pesquisa de demanda	14
2.3 OBJETIVOS	15
2.3.1 OBJETIVOS GERAIS	15
2.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
3 CONCEPÇÃO CURRICULAR	15
3.1 METODOLOGIA	15
3.2 MATRIZ CURRICULAR	18
3.3 EIXOS FORMADORES	21
3.4 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	22
3.4.1 Critérios de avaliação da aprendizagem	22
3.4.2 Promoção, retenção e recuperação	23
3.5 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA	24
3.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	26
3.7 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	27
3.8 PERFIL DO EGRESSO	27
3.9 CERTIFICAÇÃO	29
3.10 PÚBLICO-ALVO	29
4 REQUISITOS DE FORMAÇÃO	29
5 EQUIPE DE PROFESSORES	32
6 APOIO PEDAGÓGICO E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	32
6.1 CONSELHO DE CLASSE	33
6.2 DIRETORIA DE ENSINO	33
6.2.1 Departamento de Apoio ao Ensino	33
6.2.2 Coordenação de Assistência ao Educando	34
6.2.3 Coordenação de Registros Acadêmicos	35
6.2.4 Coordenação de Biblioteca	35
6.3 DEPARTAMENTO DE EXTENSÃO	35



6.3.1 Coordenação de Integração entre Escola, Empresa e Comunidade	36
6.3.2 Coordenação de Formação Inicial e Continuada	36
6.4 DEPARTAMENTO DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO	36
6.4.1 Coordenação de Pesquisa e Inovação	36
6.4.2 Coordenação de Pós-Graduação	36
6.6 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES	
ESPECÍFICAS.....	37
6.7 SETOR DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	37
7. POLÍTICAS ESPECIAIS DO IFRO	38
7.1. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS	38
7.2. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA.....	40
7.3 POLÍTICA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	41
7.4 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS COM NECESSIDADES	
ESPECIAIS	42
7.4.1. Acessibilidade para pessoas com deficiência física.....	43
7.4.2. Acessibilidade para alunos com deficiência visual	43
7.4.3. Acessibilidade para alunos com deficiência auditiva	43
7.4.4. Proteção aos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista.....	44
8 AMBIENTES EDUCACIONAIS E RECURSOS DIDÁTICOS E DE SUPORTE.....	44
8.1 SALAS DE AULA	44
8.2 BIBLIOTECA	45
8.3 AUDITÓRIO	45
8.4 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	45
8.5 LABORATÓRIO DE IDIOMAS	45
8.7 EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA.....	46
8.8 RECURSOS DE HIPERMÍDIA	46
8.9 RECURSOS TECNOLÓGICOS	46
10 SISTEMAS DE ATENDIMENTO	46
10.1 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM	46
10.2 SISTEMA DE GESTÃO ACADÊMICA.....	48
11.1 PLANOS DE DISCIPLINAS.....	48
11.2 PLANOS DE ENSINO	48
12 EMBASAMENTO LEGAL	49
12.1 DOCUMENTOS DA LEGISLAÇÃO NACIONAL.....	49
12.2 NORMATIVAS INTERNAS.....	50



INSTITUTO FEDERAL
Rondônia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

REFERÊNCIAS.....	51
------------------	----



LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio.....	18
Quadro 02 – Relação de disciplinas e objetivos para a formação humanística e profissional.....	19
Quadro 03 – Requisitos de formação mínima dos profissionais.....	27

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Nome do IF/Campus: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - *Campus Ji-Paraná*;

CNPJ: 10.817.343/0002-88.

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

Nome fantasia: IFRO — *Campus Ji-Paraná*

Esfera administrativa: Federal

Endereço: Rua Rio Amazonas - 151; Bairro: Jardim dos Migrantes.

CEP: 76.900-730

Telefone: (69) 3421-5045

E-mail: campusjipa@ifro.edu.br

Site da unidade: www.ifro.edu.br

Reitor: Uberlando Tiburtino Leite

Pró-Reitor de Ensino: Moisés José Rosa Souza

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação: Gilmar Alves Lima Junior

Pró-Reitora de Extensão: Maria Goreth Araújo Reis

Pró-Reitora de Administração: Jéssica Cristina Pereira Santos

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional: Maria Fabíola Moraes da Assumpção Santos

Corpo Dirigente da Unidade

Diretor-Geral do Campus: Fernando Antônio Rebouças Sampaio.

Diretor de Ensino: Luís Ribeiro Medeiros.

Diretora de Planejamento e Administração: Renata R. Geremias da Cunha. **Chefe de Departamento de Extensão:** Fernando Ferreira Pinheiro

Chefe de Departamento de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação: Lorena de Souza Tavares

Coordenador do Curso: Talita Regina Dal Magro

1.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC), foi criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que reorganizou a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica composta pelas Escolas Técnicas, Agrotécnicas e Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), transformando-os em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia distribuídos em todo o território nacional.

O IFRO faz parte de uma rede centenária, que surgiu como resultado da integração da Escola Técnica Federal de Rondônia – à época, com previsão de implantação de unidades em Porto Velho, Ji-Paraná, Ariquemes e Vilhena – e a Escola Agrotécnica Federal de Colorado do Oeste.

O IFRO é detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, equiparado às universidades federais. É uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino para os diversos setores da economia, na realização de pesquisas e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, com estreita articulação entre os setores produtivos e a sociedade, dispondo de mecanismos para a educação continuada.

Marcos históricos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia:

- 1993: criação da Escola Agrotécnica Federal de Colorado do Oeste e das Escolas Técnicas Federais de Porto Velho e Rolim de Moura, por meio da Lei nº 8.670, de 30 de junho de 1993; no entanto, apenas a Escola Agrotécnica foi implantada;
- 2007: criação da Escola Técnica Federal de Rondônia pela Lei nº 11.534, de 25 de outubro de 2007, com unidades em Porto Velho, Ariquemes, Ji-Paraná e Vilhena;
- 2008: autorização de funcionamento da unidade de Ji-Paraná por meio da Portaria nº 707, de 09 de junho de 2008, e criação do Instituto Federal de

Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) pela Lei nº 11.892/2008, que integrou, em uma única instituição, a Escola Técnica Federal de Rondônia e a Escola Agrotécnica Federal de Colorado do Oeste;

- 2009: início das aulas do *Campus* Ji-Paraná e dos processos de expansão da rede do IFRO;
- 2010: início das atividades dos *Campi* Ariquemes, Cacoal, Porto Velho Calama e Vilhena;
- 2011: implantação de Polos de Educação a Distância (EaD) e dos primeiros cursos da modalidade no IFRO;
- 2012: implantação do *Campus* Ji-Paraná, temático, para gestão da EaD;
- 2013: início das construções do *Campus* Guajará-Mirim e do processo de implantação da Unidade de Educação Profissional de Jaru (UEP), vinculada ao *Campus* Ji-Paraná;
- 2013: instalação de 12 Polos EaD;
- 2014: expansão de 13 Polos EaD, totalizando 25 unidades;
- 2015: início das atividades do *Campus* Guajará-Mirim.
- 2017: Início das atividades do *Campus* Jaru.

O Instituto Federal de Rondônia está fazendo investimentos substanciais na ampliação de seus *Campi* e de sua rede. Para o ano de 2016, a configuração é esta: uma Reitoria; oito *Campi* implantados (Porto Velho Calama, Ji-Paraná, Ariquemes, Ji-Paraná, Cacoal, Vilhena, Colorado do Oeste e Guajará-Mirim) e um *Campus* Jaru, que iniciou suas atividades em setembro de 2017; e ampliação do número de Polos de EaD no interior do Estado.

1.1.1 Histórico do *Campus* Ji-Paraná

O município de Ji-Paraná está localizado na região centro-leste do Estado de Rondônia e possui extensão de 6.897 km², o que representa 2,9% da área territorial do Estado. De acordo com estudos da Secretaria de Estado de Planejamento de Rondônia, os Arranjos Produtivos Locais (APLs) para o município são: Madeira e Móveis e; Pecuária de Corte e Leite. Para Ouro Preto do Oeste, município limítrofe, o APL é Sistema Agroflorestal. No ano de 2007, houve uma visita às instalações da

Escola Silvio Gonçalves de Farias para avaliar a estrutura física da escola com vistas à implantação da Escola Técnica Federal, a qual foi doada com toda a sua infraestrutura para a implantação da Escola Técnica Federal de Educação Tecnológica de Ji-Paraná/RO. Em 2008, foi realizado o Concurso Público para provimento dos cargos para a Unidade de Ensino de Ji-Paraná por meio de prova escrita. Em seguida, houve a realização do Exame de Seleção dos alunos para os cursos técnicos de Móveis na Modalidade Subsequente, Florestas e Informática nas modalidades integrada e subsequente. Em 22 de agosto de 2008, foi nomeado para Direção-Geral Pro Tempore do Campus Ji-Paraná o professor Jorge Luiz dos Santos Cavalcante, o responsável inicial pela implantação do Campus Ji-Paraná. O Campus Ji-Paraná iniciou suas atividades pedagógicas em 02 de março de 2009, com um quadro de 41 servidores, ofertando os cursos, eleitos pela comunidade, na modalidade integral e subsequente ao Ensino Médio. O Instituto Federal de Rondônia, Campus Ji-Paraná, contribui para o desenvolvimento da região através da oferta de cursos e programas de formação inicial e continuada de trabalhadores e educação profissional técnica de nível médio desde 2009. E foi no mesmo ano, que houve o início das obras de reforma e ampliação do Campus Ji-Paraná e o início o ano letivo. No mesmo ano, por meio de comissão e audiência pública foi definido o Curso de Graduação em Química a ser implantado a partir do ano de 2010. Em 2011, iniciou os Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu em Educação de Jovens e Adultos e Informática na Educação. Os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), como Biojoias e Beleza e Estética (Mulheres Mil) foram ofertados a partir de 2012 e a Escola de Conselho e o curso de Design Mobiliário, a partir de 2013. Atualmente o Campus possui 111 profissionais, sendo 66 docentes e 45 técnicos administrativos. O número de alunos atualmente inscritos no Campus é 1382. Dentre os eventos realizados no IFRO/Campus Ji-Paraná, destacam-se: Mostra Cultural (2009 a 2011); IFRO Fest (2012-atual); Day Software (2013-atual); Festa Junina (2012, 2013 e 2015); Dia Internacional do Meio Ambiente (2009–atual); Todo Mundo Lendo (2013-atual); Mostras da Galeria de Arte (2009 – atual). O Campus foi sede para realização do XVI Encontro Regional de Ensino de Astronomia (EREA), do Seminário de Extensão e 1ª Mostra de Extensão do IFRO, todos os eventos realizados em 2011. Na área de ensino, desde 2013, quatro Encontros Pedagógicos ocorrem anualmente, entre gestão do ensino e os servidores para planejamento,

ajustes e dimensionamento da atividade do campus. As propostas dos Projetos Pedagógicos tem por objetivos, a união da pesquisa, da extensão e do ensino, desde o início do curso, contribuindo para uma aprendizagem associada a realidade da região onde está localizado o Campus Ji-Paraná, situando os alunos nas questões sociais vividas pela população da região, bem como unindo a teoria e prática da profissão nas diversas ações didáticas planejadas pela equipe docente, e preparando o aluno para a pesquisa científica de caráter interdisciplinar e multidisciplinar, ao mesmo tempo em que preparará profissionais com formação política, filosófica e humana, capazes de atuarem nas situações concretas preconizadas pela sociedade globalizada.

Atualmente, o Campus oferece também cursos de Formação Inicial e Continuada, de pós-graduação, inclusive na modalidade a distância, bem como realiza pesquisas e extensão.

1.1.2 Histórico da EaD no IFRO

A Diretoria de Educação a Distância (DEaD), diretamente vinculada à Pró-Reitoria de Ensino, foi responsável pela implantação, gestão e execução de planos e projetos em EaD no IFRO, em 2011, por meio de parcerias firmada com o Instituto Federal do Paraná - IFPR e as prefeituras de Guajará-Mirim, São Miguel do Guaporé, Jaru e Buritis.

A proposta para o desenvolvimento das ações em educação a distância do IFRO foi estruturada em cinco eixos: investimento em alta tecnologia; desenvolvimento de recursos pedagógicos; treinamento de pessoal técnico e docente; realização de convênios com instituições e organismos de fomento; e apoio a projetos de interesse da administração pública, especificamente da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC/MEC). A meta principal é institucionalizar a EaD e desenvolver projetos próprios com uso de tecnologia de ponta, como transmissão via satélite e desenho educacional de cursos e projetos.

A educação a distância em desenvolvimento no IFRO ocorre em consonância com as políticas de democratização da educação profissional e tecnológica, voltadas ao acesso de pessoas envolvidas em atividades laborais específicas. Para isso,

passou-se a organizar a infraestrutura, com a implantação de programas como o e-Tec Brasil e, a partir dele, o Profuncionário.

Por meio dos recursos da Rede e-Tec Brasil, o projeto de EaD do IFRO, em parceria com o IFPR, iniciou-se no segundo semestre de 2011, com a oferta de cursos a distância pelo sistema presencial-virtual via satélite. Inicialmente, foi prevista a transmissão de cinco Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio: Meio Ambiente, Logística, Segurança do Trabalho, Reabilitação de Dependentes Químicos e Eventos. No primeiro semestre de 2012, o IFRO ofertou mais seis Cursos Técnicos: Administração e Serviços Públicos, além dos quatro do Profuncionário – Secretaria Escolar, Infraestrutura Escolar, Multimeios Didáticos e Alimentação Escolar.

Ao longo do período de implantação da EaD no IFRO, desenvolveram-se ações de planejamento e aquisição de equipamentos para instalação de um estúdio de produção de áudio, vídeo e outras mídias, bem como para instalação de uma antena com sinal de satélite próprio.

Em 2013, já com a DEaD extinta, o *Campus* Ji-Paraná passa a ser responsável pela oferta de cursos EaD no IFRO, iniciando dois cursos em EaD: Técnico em Informática para a Internet e Técnico em Finanças, produzidos em seus estúdios, com equipe própria de professores e técnicos, e um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) construído para esta finalidade, atingindo, de imediato 1.200 alunos em 12 Polos. Estes cursos atendem 12 municípios, em seis *Campi* do IFRO (Ariquemes, Cacoal, Colorado do Oeste, Ji-Paraná, Porto Velho, Vilhena) e seis Polos (Buritis, Jarú, Cerejeiras, Guajará-Mirim, São Miguel do Guaporé e São Francisco do Guaporé). Por meio da parceria com o IFPR, o Campus passa a ofertar, também, o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde.

Em 2014, o *Campus* Ji-Paraná ampliou sua oferta, com a abertura de 12 novos Polos – nos municípios de Alta Floresta do Oeste, Candeias do Jamari, Costa Marques, Cujubim, Espigão do Oeste, Machadinho do Oeste, Mirante da Serra, Nova Brasilândia do Oeste, Nova Mamoré, Ouro Preto D'Oeste e Presidente Médici e no distrito de Extrema. Assim, o *Campus* Ji-Paraná organiza-se para produzir objetos de ensino e aprendizagem e expandir a oferta de seus cursos na modalidade a distância, proporcionalmente aos investimentos em contratação de pessoal e

capacitação para o uso especializado de hipermídias e metodologias de atendimento em EaD.

Em dezembro de 2015, por meio da Resolução nº 65 do CONSUP/IFRO, o IFRO reativou a Diretoria de Educação a Distância (DEaD), ligada diretamente à Reitoria, com a finalidade de planejar, organizar e ampliar as políticas de educação a distância no âmbito do Instituto. A ação gera a possibilidade de institucionalizar a produção de EaD nos *Campi* do IFRO, visando ao fortalecimento e à excelência da oferta de ensino nesta modalidade.

2 APRESENTAÇÃO

Os Cursos Técnicos Concomitantes ao Ensino Médio correspondem a uma modalidade de formação técnica com matrícula dupla. O aluno está vinculado a duas instituições: a uma escola da rede pública de educação básica, em que cursa o ensino médio, e ao IFRO, para a formação profissional específica.

Com base nas diretrizes da SETEC/MEC, este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) orienta a formação profissional no IFRO por meio de parceria com instituições de ensino médio, o que demandará alunos aptos a ingressarem neste formato de oferta de curso. A parceria entre ofertante e demandante será baseada na interação e na articulação das atividades pedagógicas, para melhor aproveitamento do aluno.

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio será ofertado, no que se refere aos aspectos específicos da modalidade e quanto aos aspectos da formação profissional técnica, conforme o Regulamento da Organização Acadêmica (ROA) dos Cursos Técnicos de Nível Médio.

2.1 DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso: Curso Técnico em Alimentos

Modalidade de oferta: EaD semipresencial, concomitante ao ensino médio

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Habilitação: Técnico em Alimentos

Carga horária: 1283 horas

Forma de ingresso: Convênio com a Rede Estadual de Educação de Rondônia

Distribuição de vagas: 40 vagas

Turno: matutino (40 vagas)

Campus sede: Ji-Paraná

Regime de matrícula: modular/semestral

Prazo de integralização do curso: no mínimo, três e, no máximo, seis semestres.

2.2 JUSTIFICATIVA

O curso Técnico em Alimentos concomitante ao Ensino Médio do Campus Ji-Paraná, surge através do programa MedioTec EaD, que tem como proposta o fortalecimento das políticas de educação profissional mediante a convergência das ações de fomento e execução, de produção pedagógica e de assistência técnica, para a oferta da educação profissional técnica de nível médio na modalidade de Educação a Distância pela Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPCT), articulada de forma concomitante, mediante convênios de intercomplementaridade, com as Redes Públicas Estaduais e Distrital de Educação (RPEDE), buscando parceria com o setor produtivo. O curso técnico em Alimentos do Campus Ji-Paraná, está sendo ofertado por meio de demanda apresentada pelos ministérios, neste caso o ministério de Agricultura.

2.2.1 Pesquisa de demanda

O MedioTec EaD será executado em parceria com a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPCT) e as Redes Públicas Estaduais e Distrital de Educação (RPEDE), e tem, dentre outros objetivos, o de garantir que o estudante do ensino médio, após concluir essa etapa de ensino, esteja apto a se inserir no mundo do trabalho e renda. As vagas dessa nova ação do Pronatec foram definidas a partir do mapeamento das demandas do mundo do trabalho e renda, inclusive considerando as necessidades futuras. Para a oferta do Curso de Alimentos a demandante Rede Pública Estadual de Educação, mapeou as demandas de formação técnica com dados sobre as oportunidades reais de inserção, por município, e as aptidões formativas necessárias para atendê-las. A

oferta do curso está dentro do universo mapeado, proporcionando maior sinergia entre esses cursos e a demanda.

2.3 OBJETIVOS

2.3.1 Objetivos gerais

Oferecer formação profissional técnica de nível médio na área da indústria de alimentos e bebidas.

2.3.2 Objetivos específicos

- a) Formar profissionais para atuar no processamento, conservação, planejamento, coordenação e controle no setor alimentício e de bebidas;
- b) Desenvolver atividades de pesquisa e extensão relacionadas à indústria de alimentos, com planejamentos e ações focadas na gestão empreendedora e sustentável;
- c) Construir e aprimorar competências para o uso de máquinas, equipamentos e tecnologias na indústria de alimentos e bebidas;
- d) Transdisciplinarizar as noções fundamentais de empreendedorismo, responsabilidade ambiental e função social do técnico em alimentos no mundo do trabalho.

3 CONCEPÇÃO CURRICULAR

3.1 METODOLOGIA

Em consonância com a Resolução CNE/CEB nº 6/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, especialmente o art. 6º, a proposta metodológica deve primar pela articulação entre a formação geral e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante.

O desenvolvimento do currículo buscará metodologias de ensino cujas ações promovam aprendizagens mais significativas e sintonizadas com as exigências e

objetivos do curso, o que torna necessário estabelecer uma relação intensiva entre teoria e prática. O processo de ensino e aprendizagem, portanto, deve prever estratégias e momentos de aplicação de conceitos e experiências que preparem os alunos para o exercício de sua profissão.

Para efetivar um processo educativo que atenda a estes propósitos em curto prazo, com prevalência da justa qualidade e da conservação do currículo articulado, inclusive com as demandas das tecnologias, o *Campus Ji-Paraná* oferecerá a educação a distância na perspectiva da intensidade da relação entre conceito e prática.

Nos termos do art. 1º do Decreto nº 5.622, de 19 de dezembro de 2005, a educação a distância caracteriza-se como mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem; ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos; promove a amplificação de habilidades e competências de seletividade, criatividade, proatividade, pois:

A educação a distância com a incorporação das tecnologias da informação e comunicação flexibiliza as relações entre tempo e espaço, propicia interação entre pessoas e destas com as informações disponibilizadas e com as tecnologias em uso, amplia o acesso às informações hipermidiáticas continuamente atualizadas, emprega mecanismos de busca e seleção de informações, permite o registro de processos e produtos, a recuperação, articulação e reformulação da informação, favorece a mediação pedagógica em processos síncronos e assíncronos, cria espaços de representação e produção de conhecimento (ALMEIDA, 2003, p.65).

Estes recursos são plenamente confirmados com a utilização do AVA, que expande a prática educacional como a ação dialética entre professor e aluno, fazendo uso dos recursos de comunicação para viabilizar e aperfeiçoar a relação Professor-Aluno-Saber. O uso dos recursos de comunicação, providos pelas diversas mídias (impressa, em vídeo ou digital), potencializa o processo de ensino-aprendizagem, enriquecendo e ampliando a recepção sensorial do aluno, para assim facilitar a apreensão dos conteúdos e permitir a construção do conhecimento, em espaços de tempo e lugares mais adequados às exigências de disponibilidade do educando.

No *Campus* Ji-Paraná do IFRO, a metodologia dos cursos é desenvolvida no modelo presencial-virtual, baseado na educação interativa, significativa e flexível com uso de recursos tecnológicos como suporte.

O processo educativo consiste na perspectiva sociointeracionista e na autoaprendizagem: a partir das orientações do curso em momento presencial, o aluno conduz o seu próprio processo de aprendizagem, tendo como base estratégias e momentos de aplicação de conceitos e experiências, além da utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

O AVA é criado na plataforma *Moodle* e destina-se aos cursos a distância e às atividades complementares e de extensão. Possui, como suporte, o Técnico de Apoio Administrativo em Tecnologia da Informação, além do acompanhamento dos professores.

A plataforma agrupa as ferramentas de interação e realização das atividades de percurso, tais como fóruns, tarefas, chats, questionários e todas as demais, disponíveis no AVA, propostas para o desenvolvimento de atividades contextualizadas e de experiências práticas ao longo do processo de formação. Somam-se ao processo os recursos pedagógicos necessários ao ensino a distância – vídeos, animações, simulações, links, atividades interativas com professores, tutores e alunos, biblioteca virtual e conteúdo da web –, os quais possibilitam aos cursistas desenvolver a autonomia da aprendizagem, facilitar a busca por informações e construir conhecimentos.

Portanto, a modalidade de educação a distância é assim composta:

- a) Aulas presenciais:** durante as aulas presenciais os professores expõem e discutem os conteúdos das disciplinas, com o suporte do material didático. Os docentes conduzem e orientam os alunos nesse processo, com esclarecimentos complementares; neste modelo, há, ainda, uma avaliação presencial.
- b) Estudos a distância:** os estudos a distância apoiam-se em atividades complementares – as atividades de percurso.
- c) Atividades de percurso:** são atividades avaliativas desenvolvidas ao longo da disciplina, as quais visam à complementação dos estudos.

O currículo do curso caracteriza-se como expressão coletiva, e deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. Qualquer proposta

de reformulação deve levar em consideração os interesses de toda a Instituição, as demandas de mercado, as características dos campi e de suas interfaces, as tendências de formação, a sustentabilidade do curso/campus, a legislação vigente, os catálogos, as diretrizes curriculares nacionais e os princípios norteadores da educação nacional, de acordo com o previsto na Resolução nº 97, de 30 de dezembro de 2016 do IFRO.

O ensino é concebido como uma atividade de compartilhamento, e não de transferência de conteúdos; a aprendizagem, por sua vez, é um processo de construção, e não de reprodução de conhecimentos, tendo em vista o desenvolvimento de habilidades e competências atitudinais e técnico-cognitivas. Nesse sentido, alunos e professores serão sujeitos em constante dialética, ativos nos discursos e efetivos para interferir nos processos educativos e no meio social.

Assim, com base no itinerário formativo aqui definido, caberá a cada professor definir, em plano de ensino de sua disciplina, a sequência das possibilidades educativas e as melhores estratégias, técnicas e recursos para o desenvolvimento do processo educativo, sempre tendo em vista esse ideário metodológico: a articulação entre o exercício profissional e a cidadania.

É prioritário estabelecer a relação entre teoria e prática. O processo de ensino e aprendizagem deve prever estratégias e momentos de aplicação de conceitos em experiências (pesquisas, testes, análises) que preparem os alunos para o exercício de sua profissão. Isso não ocorrerá apenas com o desenvolvimento do estágio ou com o alternativo trabalho de conclusão de curso: serão realizadas atividades contextualizadas e de experimentação prática ao longo de todo o processo de formação.

3.2 MATRIZ CURRICULAR

Nos termos do art. 13 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012, para a estruturação dos cursos da educação profissional técnica de nível médio, orientada pela concepção de eixo tecnológico, deve-se considerar:

- I - A matriz tecnológica, contemplando métodos, técnicas, ferramentas e outros elementos das tecnologias relativas aos cursos;



II - O núcleo politécnico comum correspondente a cada eixo tecnológico em que se situa o curso, que compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social.

Matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio

Organização conforme a LDB nº 9.394/96, art. 36, e a Resolução CNE/CBE nº 6/2012 Duração da aula: 50 minutos							
<u>Períodos/ módulos/ etapas</u>		Disciplinas	Semanas letivas	Número de aulas		TOTAL Hora- aula	TOTAL Hora- relógio
				Presencial	EaD		
PRIMEIRO MÓDULO	E1	Ambientação para EaD	2	8	32	40	33,3
	E2	Introdução a Informática	4	8	32	40	33,3
		Saúde e Segurança do Trabalho		8	32	40	33,3
	E3	Matemática Aplicada na Indústria de Alimentos	4	8	32	40	33,3
		Orientação para a Pesquisa e Prática Profissional		8	32	40	33,3
	E4	Matéria Prima de Origem Vegetal e Animal	6	12	48	60	50,0
		Introdução a Tecnologia de Alimentos		12	48	60	50,0
	E5	Química de Alimentos	4	16	64	80	67,0
Subtotal 1			20	80	320	400	333,7
SEGUNDO MÓDULO	E1	Análises Microbiológicas de Alimentos	12	24	96	120	100,0
		Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas		24	96	120	100,0
	E2	Higiene e Controle da Qualidade na Indústria de Alimentos	8	16	64	80	67,0
		Análise Físico Química de Alimentos		16	64	80	67,0
	E3	Empreendedorismo Ética e Gestão Organizacional	6	12	48	60	50,0
		Instalações e Equipamentos Agroindustriais		12	48	60	50,0
	Subtotal 2			26	104	416	520
TERCEIRO MÓDULO	E1	Tecnologia de Leite e Derivados	6	24	96	120	100,0
		Tecnologia de Carnes e Derivados	6	24	96	120	100,0
	E2	Gestão Ambiental em Indústria de Alimentos	3	12	48	60	50,0
		Análise Sensorial	3	12	48	60	50,0
	E3	Inovação Tecnológica e embalagens de Alimentos	4	16	64	80	66,7
		Tecnologia de Produtos Amilácios, Ovos e Mel	4	16	64	80	66,7
	Subtotal 3			26	104	416	520
Total			72	288	1152	1440	1200,0
Núcleo complementar		Prática Profissional Supervisionada				100	83,3
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO						1540	1283,3

Fonte: IFRO (2017)

3.3 EIXOS FORMADORES

Quadro 02 – Relação de disciplinas e objetivos para a formação humanística e profissional

Base	Eixo	Dimensão	Disciplinas/Atividades
Formação Geral	Ciências humanas, Tecnologias e suas aplicações	A construção do saber lógico, profissional e aplicação de suas tecnologias	Ambientação EAD
			Introdução à Informática
			Orientação para a pesquisa e Prática profissional
Formação específica	Instrumentalização, Ação e produção do desenvolvimento da competência técnica e da prática profissional do técnico alimentos	O sujeito e a construção prática do conhecimento técnico aplicado ao setor tecnológico	Matemática Aplicada na Indústria de Alimentos
			Matéria-Prima de Origem Vegetal e Animal
			Introdução à Tecnologia de Alimentos
			Química de Alimentos
			Análise Microbiológica de Alimentos
			Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas
			Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
			Análise Físico-Química de Alimentos
			Análise Sensorial
			Tecnologia de Leite e Derivados
			Tecnologia de Carne e Derivados
			Tecnologia de Produtos Amiláceos, Ovos e Mel
	Efetivação dos processos de gerenciamento e aplicação dos conceitos da profissão	Normatização da ação humana, coletiva e responsável do técnico em alimentos	Saúde e Segurança do trabalho
			Gestão Organizacional e Empreendedorismo
			Gestão Ambiental em Indústria de Alimentos
			Instalações e Equipamentos Agroindustriais
			Inovação Tecnológica em Alimentos
	Prática profissional	Sistematização do aprendizado	Estágio supervisionado
			Trabalho de conclusão de curso
Atividades transcendentais		A amplitude do trabalho educativo junto à sociedade rondoniense	Estágios, visitas técnicas, seminários, pesquisa, atividades laboratoriais e outras.

Fonte: IFRO (2017)

3.4 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

O aproveitamento consiste na prática de reconhecimento e aceitação de estudos concluídos em um ou mais componentes curriculares, com resultado suficiente para aprovação atestada por instituições de ensino reconhecidas.

O aproveitamento de estudos pode acontecer de acordo com a oferta dos cursos, de forma parcial ou total, com atenção aos requisitos de integralização dos conteúdos e da carga horária, levando-se em conta a realidade da instituição que as ofereceu e do IFRO, conforme as orientações contidas no ROA do IFRO.

A certificação do conhecimento deverá ser feita também com base no que fora previamente consignado no Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio (ROA) conforme o que se segue:

Art. 152. Entende-se por Certificação de Conhecimentos, a validação de saberes adquiridos por meio de experiências previamente vivenciadas em diferentes instituições, inclusive no trabalho, a fim de alcançar dispensa de disciplina (s) integrante (s) da matriz curricular do curso.

Art. 153. A Certificação de Conhecimentos será regida na forma da lei e por regulamentação própria no âmbito do IFRO. (IFRO 2016)

3.4.1 Critérios de avaliação da aprendizagem

A avaliação no IFRO é vista como um processo contínuo e abrangente, que considera o aluno em sua integralidade; o objetivo é manter a coerência com a ideia de formação de um profissional que tenha a dimensão de seu papel social e a consciência da função social da instituição/empresa em que atua.

A avaliação é entendida como parte inerente ao processo de ensino e seus resultados devem servir para orientar a aprendizagem, cumprindo uma função eminentemente educacional; pauta-se na concepção formativa de um profissional pleno e com competências técnicas e tecnológicas para atuar nas diversas áreas relativas ao curso.

Para a modalidade EaD, o Decreto nº 5.622/2005, em seu art. 4º, estabelece:

A avaliação do desempenho do estudante para fins de promoção, conclusão de estudos e obtenção de diplomas ou certificados dar-se-á no processo, mediante:

I - Cumprimento das atividades programadas;

II - Realização de exames presenciais.

§ 1º Os exames citados no inciso II serão elaborados pela própria instituição de ensino credenciada, segundo procedimentos e critérios definidos no projeto pedagógico do curso ou programa.

§ 2º Os resultados dos exames citados no inciso II deverão prevalecer sobre os demais resultados obtidos em quaisquer outras formas de avaliação a distância.

Para a avaliação do desempenho, devem ser utilizados, em cada componente curricular, dois ou mais instrumentos de avaliação diferentes entre si, elaborados pelo professor. O processo de avaliação será realizado em função dos princípios de formação, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os critérios de cumulação e continuidade.

A estrutura proposta observa a consideração dos resultados ao longo do processo, para permitir o acompanhamento do desempenho do aluno; contempla uma avaliação escrita presencial e atividades de percurso, com a utilização do AVA. As atividades de percurso são avaliações (fórum, tarefa, questionário e outras estratégias) indicadas pelos professores, postadas no ambiente e desenvolvidas durante a disciplina, com vistas ao enriquecimento e à integralização dos estudos.

Os percentuais da avaliação e das atividades de percurso estão assim distribuídos na composição da nota final em cada disciplina: as atividades de percurso, no AVA, correspondem a 40% da nota final; já a avaliação escrita presencial corresponde a 60%.

O processo avaliativo ainda prevê estratégias complementares de favorecimento à progressão, como a avaliação em segunda chamada, a recuperação e o exame final. Os demais critérios e os procedimentos de avaliação estão definidos no ROA do IFRO, assim como as orientações relativas à frequência, ao cálculo de notas e a outros assuntos específicos de avaliação.

3.4.2 Promoção, retenção e recuperação

Os princípios e orientações gerais relativos à promoção, retenção e recuperação estão contidos no ROA do IFRO. Serão adotadas estratégias especiais

em favor da promoção e da recuperação de alunos, a saber:

- a) Intensificar os procedimentos de recuperação continuada, sempre que se constatarem perdas no processo de aprendizagem;
- b) Aplicar avaliações ou exames substitutivos, inclusive quanto ao exame final, após discussões em Conselho de Classe e as recomendações deste;
- c) Fazer um monitoramento frequente do cumprimento de atividades e da frequência dos alunos, por meio de ações do Departamento de Apoio ao Ensino e da Coordenação de Assistência ao Educando;
- d) Estudantes que ficarem retidos em uma ou mais disciplinas têm o direito legítimo de sua reoferta, a serem organizadas e planejadas pelo Campus.

3.5 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

A Prática Profissional Supervisionada no Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio tem caráter obrigatório e consiste em um dos meios para a efetivação do curso, por se tratar de uma área que requer intensiva vivência do formando nos locais próprios de sua atuação. É um procedimento didático-pedagógico, que contextualiza os saberes apreendidos, relaciona teoria e prática e viabiliza ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico profissional, atrelado ao aperfeiçoamento contínuo da dimensão humana dos discentes.

A Prática Profissional Supervisionada deve ser iniciada quando o aluno houver concluído 25% do curso e encerrar-se até o prazo final de integralização curricular; o tempo de realização da prática será acrescido à carga horária de formação do aluno, nos documentos de conclusão do curso.

Este projeto prevê a possibilidade de realizar as seguintes práticas profissionais: estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso (TCC), aluno empresário ou trabalhador ou atuação em programas de aprendizagem, como o Jovem Aprendiz. Esta variedade de práticas profissionais amplia, significativamente, as chances de os discentes concluírem o curso com o devido desenvolvimento de habilidades e competências na área de Segurança do Trabalho.

- a) **Estágio supervisionado:** as atividades programadas para o estágio devem manter uma correspondência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo estudante no decorrer do curso. O estágio supervisionado

atende à Lei nº11.788, de 25 de setembro de 2008, que prevê assinatura de termo de compromisso tripartite, orientação (por professor das áreas específicas do curso e profissional supervisor do local de realização do estágio), avaliação, acompanhamento e apresentação de relatórios. A própria instituição também poderá conceder vagas para estágio aos alunos deste curso – neste caso, cumprindo os princípios da Orientação Normativa nº 07 de 30 de outubro de 2008, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, ou a que estiver em vigor no momento. As formas de realização do estágio devem ser definidas conforme o Regulamento de Estágio na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o Manual de Orientação de Estágio, aprovados Resolução nº 04 do CONSUP/IFRO, de 15 de abril de 2011. As formas de realização do acompanhamento pedagógico estão disciplinadas no ROA do IFRO.

- b) Trabalho de conclusão de curso (TCC):** o TCC corresponde a uma produção acadêmica que expressa as competências e as habilidades desenvolvidas ou os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o curso; consiste numa alternativa prática a ser desenvolvida pelo aluno e orientada por um professor do curso. O aluno apresentará um projeto de pesquisa voltado à resolução de um problema de pesquisa aplicada na área de sua formação. Até o final do prazo de integralização do curso, o aluno deverá desenvolver o TCC, versando sobre uma das possíveis resoluções do problema selecionado para a pesquisa, pautado por um adequado embasamento teórico sob a supervisão e orientação de seu professor orientador. A apresentação do TCC, aprovado pelo professor orientador, é requisito imprescindível para a obtenção de diploma.
- d) Empresário ou trabalhador:** os estudantes empresários ou trabalhadores vinculados ao mundo do trabalho, cujas atividades relacionam-se com algumas das áreas temáticas do curso, poderão, mediante apresentação de, respectivamente, contrato social da empresa ou contrato formal de trabalho, requerer aproveitamento das atividades desenvolvidas no trabalho para contemplar a carga horária de Prática Profissional Supervisionada equivalente. Para isso, deverão ser realizadas todas as etapas conforme as normativas da Coordenação de Integração Escola, Empresa e Comunidade.

e) Programas de aprendizagem (como Jovem Aprendiz): os estudantes podem realizar a prática profissional por meio da atuação em programas de aprendizagem, tais como Jovem Aprendiz. É necessário apresentar o contrato de aprendizagem, cópia autenticada das partes da Carteira de Trabalho e Previdência Social em que constem a identificação pessoal e o vínculo empregatício e, ainda, documento descrevendo as atividades desenvolvidas, devidamente assinado e carimbado por sua chefia imediata. Deverão ser realizadas todas as etapas, conforme normativas da Coordenação de Integração Escola, Empresa e Comunidade.

3.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Aos alunos do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, haverá a oportunidade de participar de diversas atividades extracurriculares do curso, tais como:

- a)** Eventos científicos, como mostras culturais, seminários, fóruns, debates e outras formas de construção e divulgação do conhecimento;
- b)** Programas de iniciação científica, que reforcem os investimentos da instituição na pesquisa e na consequente produção do conhecimento;
- c)** Atividades de extensão que envolvam, além dos eventos científicos, os cursos de formação e diversas ações de fomento à participação interativa e à intervenção social;
- d)** Monitorias que realcem os méritos acadêmicos, dinamizem os processos de acompanhamento dos alunos e viabilizem com agilidade o desenvolvimento de projetos;
- e)** Palestras sobre temas diversos, especialmente os que se referem à cidadania, sustentabilidade, saúde, orientação profissional e relações democráticas;
- f)** Visitas técnicas, também em sua função de complementaridade da formação do educando, que busquem na comunidade externa algumas oportunidades que são próprias deste ambiente, em que se verifiquem relações de produção em tempo real e num espaço em transformação. Os cursos técnicos exigem essa observação direta do papel dos trabalhadores no mercado de trabalho.

3.7 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio do IFRO está em consonância com as diretrizes estabelecidas nas normativas e nos referenciais pedagógicos da instituição. Por essa razão, o trajeto a ser seguido pelos alunos deste curso os levará a compreender e influenciar o desenvolvimento local e regional, e ter condições de vivenciar e superar problemáticas existentes, além de poder prestar o atendimento profissional conforme as necessidades do setor em que se inserirem.

A concepção de educação profissional técnica e tecnológica orienta os processos de formação com base nas premissas da integração e da articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos e visa ao desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensão essencial à manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao permanente exercício da laboralidade, que se traduzem nas ações de ensino, pesquisa e extensão. Por outro lado, tendo em vista que é essencial à educação profissional técnica e tecnológica contribuir para o progresso socioeconômico, as atuais políticas de ensino dialogam, efetivamente, com as políticas sociais e econômicas e com as tecnologias de informação e comunicação, privilegiando aquelas com enfoques locais e regionais.

Assim, o fazer pedagógico desse curso trabalhará a superação das dicotomias ciência/tecnologia e teoria/prática, concebendo a pesquisa como princípio educativo e científico e as ações de extensão como estratégias de diálogo permanente com a sociedade. Para isso, as equipes pedagógica e administrativa organizarão suas ações de modo a incentivar a iniciação científica, o desenvolvimento de atividades com a comunidade e a prestação de serviços; em suma, incentivar a participação ativa dentro de um mundo de complexa e constante integração.

3.8 PERFIL DO EGRESSO

O Técnico em Alimentos, é o profissional habilitado para auxiliar tecnicamente os diversos segmentos da ciência e tecnologia de alimentos, abrangendo a

produção, desde a aquisição de matérias-primas e insumos até o processamento. Realizam a gestão de qualidade de alimentos nas etapas de transporte, produção, conservação, armazenamento, higienização, tratamento de resíduos, planejamento e gestão de processos agroindustriais. Supervisionam os processos produtivos e de distribuição, verificando as condições de ambiente, equipamento e produtos in natura e preparados. Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos. Atuando prioritariamente na indústria alimentícia com responsabilidade ambiental e buscará o desenvolvimento sustentável para a região de abrangência.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, do Ministério da Educação (2016), o Técnico em Alimentos é o profissional que:

- a) Planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos.
- b) Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas.
- c) Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.
- d) Implanta programas de controle de qualidade.
- e) Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos.
- f) Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Ainda conforme o Catálogo (2016), essas atividades poderão ser desenvolvidas em

[...] Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas. Indústria de insumos para processos e produtos. Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade. Instituições e órgãos de pesquisa e ensino. Consultorias. Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias. Serviços de proteção ao consumidor. Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento. Serviços de alimentação. Empreendimento próprio (BRASIL, 2016).

O curso formará profissionais-cidadãos com competências técnicas e habilidades para a manipulação tecnológica, que se sustenta na compreensão do

funcionamento e configuração dos instrumentos e equipamentos da indústria de alimentos e bebidas.

3.9 CERTIFICAÇÃO

Após a integralização dos componentes curriculares do curso, será conferido ao egresso o diploma de **Técnico em Alimentos**. Só serão concedidos os diplomas de habilitação aos alunos que concluírem todas as disciplinas e práticas profissionais previstas no curso, com aproveitamento – conforme determinam o art. 7º do Decreto nº 5.154/2004, o art. 38 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012 e o Regulamento de Emissão de Certificados e Diplomas do IFRO (2012).

3.10 PÚBLICO-ALVO

O público-alvo do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio compõe-se dos alunos que concluíram o ensino fundamental, estejam regularmente matriculados no ensino médio da rede pública de ensino e tenham sido selecionados em processo seletivo público.

O perfil do aluno será traçado por meio de questionário socioeconômico, durante o processo seletivo ou, ainda, no momento do ingresso. O questionário deverá conter informações que favoreçam a elaboração de mecanismos de democratização do acesso, da permanência e do êxito no curso.

Deverão ser defendidos os mecanismos de democratização do acesso e permanência no Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, a fim de que se ampliem as condições de concorrência dos candidatos.

4 REQUISITOS DE FORMAÇÃO

Os pré-requisitos de formação necessários para atuar no curso são aqueles estabelecidos pela Lei nº 9.394/96 e regulamentações do Ministério da Educação. No quadro a seguir, constam os requisitos mínimos por disciplina.

Quadro 03 – Requisitos de formação mínima dos profissionais para o quadro docente



	Disciplinas	Formação Mínima Exigida
1	Ambientação para EaD	Certificado de Conclusão de Graduação nos seguintes cursos, devidamente reconhecido pelo MEC: em Análise de Sistema ou Ciência da Computação ou Desenvolvimento de Sistemas para Web ou Engenharia de Computação ou Engenharia de Software ou Sistemas de Informação ou Tecnologia da Informação ou Análise e Desenvolvimento de Sistemas ou Informática.
2	Matemática Aplicada na Indústria de Alimentos	Graduação em Matemática, Estatística, Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
3	Introdução à Informática	Certificado de Conclusão de Graduação nos seguintes cursos, devidamente reconhecido pelo MEC: em Análise de Sistema ou Ciência da Computação ou Desenvolvimento de Sistemas para Web ou Engenharia de Computação ou Engenharia de Software ou Sistemas de Informação ou Tecnologia da Informação ou Análise e Desenvolvimento de Sistemas ou Informática.
4	Saúde e Segurança no Trabalho	Graduação nos seguintes cursos, devidamente reconhecido pelo MEC: em Engenharia de Segurança do Trabalho ou em qualquer Engenharia com Pós-Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho/Segurança do Trabalho ou Arquitetura com Pós-Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho/Segurança do Trabalho ou Arquitetura e Urbanismo com Pós-Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho/Segurança do Trabalho ou Enfermagem com Pós-Graduação em Enfermagem do Trabalho ou Enfermagem com Pós Graduação em Segurança do Trabalho. Tecnólogo em Segurança do Trabalho ou Técnico em Segurança do Trabalho com nível superior em qualquer área.
5	Matéria-Prima de Origem Vegetal e Animal	Graduação em Agronomia, Biomedicina, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
6	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Graduação em Agronomia, Biomedicina, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
7	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.



8	Gestão Organizacional, Ética e Empreendedorismo.	Certificado de Conclusão de Graduação devidamente reconhecido pelo MEC, nos seguintes cursos: Administração ou graduação em áreas afins com atuação profissional e/ou acadêmica na área.
9	Orientação para Pesquisa e Prática Profissional	Graduação em qualquer área que tenha contemplado a disciplina de Metodologia Científica/Metodologia da Pesquisa/Instrumentalização Científica na matriz curricular, devidamente reconhecido pelo MEC.
10	Química de Alimentos	Graduação nos seguintes cursos, devidamente reconhecido pelo MEC: em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciências de Alimentos ou Química com Pós-Graduação em Alimentos.
11	Microbiologia de Alimentos	Graduação em Agronomia, Biomedicina, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
12	Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
13	Tecnologia de Leite e Derivados	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
14	Gestão Ambiental em Indústria de Alimentos	Graduação seguintes cursos: Engenharia ambiental, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou experiência comprovada na área.
15	Instalações e Equipamentos Agroindustriais	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
16	Análise Físico-Química de Alimentos	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
17	Análise Sensorial	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e

		experiência comprovada na área.
18	Inovação Tecnológica em Alimentos	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
19	Tecnologia de Produtos Amiláceos, Ovos e Mel	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.
20	Tecnologia de Carne e Derivados	Graduação em Agronomia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, ou graduação em áreas afins com especialização em alimentos ou com atuação profissional e/ou acadêmica na área ou Técnico em Alimentos com nível superior e experiência comprovada na área.

Fonte: IFRO (2017)

5 EQUIPE DE PROFESSORES

A seleção de docentes para atuar no curso dar-se-á a partir da publicação de processos seletivos lançados pelo *Campus* para atendimento aos programas dos quais o IFRO participa, a exemplo do Pronatec. Poderão participar das seleções professores do IFRO e profissionais da comunidade em geral, conforme editais específicos. A convocação será realizada de acordo com a ordem de classificação e necessidade do *Campus*, tendo em vista as regulamentações específicas de políticas, programas e projetos da Rede Federal de Educação.

6 APOIO PEDAGÓGICO E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O *Campus* organiza-se de modo que o curso seja ministrado por meio do trabalho cooperativo, que envolve o apoio de órgãos colegiados e pessoal pedagógico-administrativo.

6.1 CONSELHO DE CLASSE

O Conselho de Classe é um órgão consultivo e deliberativo composto por todos os professores do curso, pedagogos, Diretor-Geral de *Campus*, Diretor de Ensino, Coordenador de Apoio ao Ensino, Coordenador de Registros Acadêmicos e os demais servidores que atuam diretamente com o atendimento pedagógico ao aluno, além de alunos líderes de turma.

As competências e a forma de funcionamento desse Conselho estão previstas em regulamento próprio.

6.2 DIRETORIA DE ENSINO

Articula-se com a Direção-Geral e com os demais setores de manutenção e apoio ao ensino para o desenvolvimento das políticas institucionais de educação. Delibera a respeito de programas, projetos e atividades de rotina, conforme competências descritas no Regimento Interno do *Campus* e as instruções da Direção-Geral; organiza, executa e distribui tarefas referentes ao desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão.

Conta com as seguintes seções de apoio: Departamento de Apoio ao Ensino, Coordenação de Assistência ao Educando, Coordenação de Registros Acadêmicos, Coordenação de Biblioteca.

6.2.1 Departamento de Apoio ao Ensino

Desenvolve atividade de suporte à Diretoria de Ensino; presta apoio ou exerce atividade de orientação a professores e alunos, no que tange à elaboração, tramitação, organização, ao recebimento e à expedição de documentos referentes ao ensino profissionalizante de nível médio; controla materiais e recursos didáticos disponibilizados aos docentes e acadêmicos deste nível de ensino. Com o auxílio de uma equipe de pedagogos e técnicos em assuntos educacionais, atua na dimensão do ensino técnico para prestar apoio pedagógico aos alunos e professores.

6.2.2 Coordenação de Assistência ao Educando

Desenvolve atividade de suporte à Diretoria de Ensino; é o setor responsável pelo desenvolvimento dos programas de assistência estudantil. É constituída por uma equipe multiprofissional, cujo principal objetivo é prestar apoio aos estudantes do *Campus*, ampliando as condições de acesso, permanência e êxito no processo educativo, na perspectiva da equidade, produção de conhecimento, melhoria do desempenho acadêmico e da qualidade de vida.

A Coordenação de Assistência ao Educando conta, ainda, com serviços específicos:

- **Serviço social:** presta atendimento às necessidades das classes sociais na garantia dos seus direitos; planeja, acompanha e avalia os programas de assistência estudantil; elabora estudos/diagnósticos socioeconômicos; presta atendimento social aos estudantes; faz os devidos encaminhamentos aos serviços socioassistenciais;
- **Serviço de psicologia:** presta acompanhamento psicológico inicial individual e/ou grupal aos discentes; contribui na formulação, implantação e avaliação de intervenções pedagógicas na comunidade escolar; desenvolve trabalhos nas áreas de orientação vocacional/profissional, palestras e oficinas temáticas voltadas à saúde;
- **Serviço de orientação:** realiza orientação ao aluno em relação a rendimento, aproveitamento, frequência, relações de interação no âmbito da instituição e outros princípios voltados ao bom desenvolvimento dos estudos, bem como realiza os devidos encaminhamentos aos profissionais da equipe multiprofissional, quando necessário;
- **Serviço de enfermagem:** desenvolve ações relacionadas à prevenção de doenças e à promoção da saúde por meio de atividades de educação em saúde (palestras, orientações individuais e coletivas, projetos de extensão); realiza atendimentos individuais no ambulatório de enfermagem; presta atendimentos às eventuais emergências e realiza o devido encaminhamento aos serviços especializados;
- **Assistentes de aluno:** intermedeiam a comunicação de forma ágil, eficiente e integrada entre os alunos e os diversos setores e profissionais administrativos

e/ou docentes do *Campus*; assistem e orientam os alunos nos aspectos comportamentais e disciplinares, conforme regulamentos institucionais; encaminham os alunos ao atendimento com os especialistas da coordenação quando necessário.

6.2.3 Coordenação de Registros Acadêmicos

Registra, acompanha, informa e realiza o controle de notas, frequência e outros dados relativos à vida escolar do aluno. Incluem-se nas suas atividades os trâmites para expedição de diplomas.

6.2.4 Coordenação de Biblioteca

Registra, organiza, cataloga, informa, distribui e recolhe livros e outras obras de leitura; interage com professores, alunos e demais agentes internos ou externos para o aproveitamento das obras da biblioteca no desenvolvimento do ensino e da aprendizagem e/ou da formação geral; mantém o controle e o gerenciamento do uso de obras impressas ou em outras mídias.

6.3 DEPARTAMENTO DE EXTENSÃO

Orienta os agentes das comunidades interna e externa para o desenvolvimento de projetos de extensão, considerando a relevância destes e a viabilidade financeira, pedagógica e instrumental do *Campus*; participa das atividades de divulgação e da aplicação dos projetos, sempre que oportuno e necessário; oferece orientação vocacional aos alunos.

Em geral, o Departamento de Extensão apoia a administração, a Diretoria de Ensino e cada membro das comunidades interna e externa no desenvolvimento de projetos que favoreçam o fomento do ensino e da aprendizagem; utiliza, como estratégias, a projeção, a instrução, a logística, a intermediação e o marketing.

6.3.1 Coordenação de Integração entre Escola, Empresa e Comunidade

Cumprir as atividades de rotina relativas ao estágio, como: levantamento de vagas de estágio, credenciamento de empresas, encaminhamento ao mercado de trabalho e estabelecimento de relação quantitativa e qualitativa adequada entre alunos e docentes orientadores; desenvolver planos de intervenção para conquista do primeiro emprego; acompanhar egressos por meio de projetos de integração permanente; construir bancos de dados de formandos e egressos; fazer as diligências para excursões e visitas técnicas, entre outras funções.

6.3.2 Coordenação de Formação Inicial e Continuada

Articular a elaboração, acompanhar a execução e avaliar os projetos de formação inicial e continuada em âmbito interno e externo, entre outras atividades inerentes ao Departamento de Extensão.

6.4 DEPARTAMENTO DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Atende às necessidades da instituição também de forma articulada, relacionando a pesquisa e a inovação com as atividades de ensino; responde pela necessidade de informação, organização e direcionamento das atividades afins, atentando-se para as novas descobertas e o desenvolvimento de projetos de formação e aperfeiçoamento de pessoas e processos.

6.4.1 Coordenação de Pesquisa e Inovação

Trabalha com programas de fomento, como o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), PIBIC Júnior e outros, além de projetos específicos de desenvolvimento da pesquisa, no âmbito interno ou não, envolvendo alunos, professores e a comunidade externa.

6.4.2 Coordenação de Pós-Graduação

Trabalha com o desenvolvimento institucional de programas de pós-graduação, visando articular as áreas de atuação do *Campus* com a proposição de cursos de pós-graduação voltados aos segmentos que possibilitem o desenvolvimento de novas competências, tanto institucionais quanto pessoais para alunos e servidores da instituição.

6.6 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS

Os alunos com alguma necessidade que dificulte a sua permanência no curso poderão contar com o serviço de apoio do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE). As principais atividades do NAPNE incluem: possibilitar a oferta de instrumentos especiais às pessoas com necessidades específicas (órteses, próteses, equipamentos para a superação de baixa visão ou baixa audição); desenvolver ações para a superação de barreiras arquitetônicas, atitudinais e pedagógicas; criar e aplicar estratégias para a garantia da educação inclusiva; e articular-se com órgãos públicos, empresas privadas, grupos comunitários, organizações não governamentais e outros grupos ou pessoas que possam atuar em favor da inclusão.

6.7 SETOR DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

É um setor que trabalha pela automação e pelo desenvolvimento de sistemas nos mais diversos níveis e segmentos, envolvendo: gestão da Rede Nacional de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) dos Institutos Federais; Observatório Nacional do Mundo do Trabalho; EPT Virtual; Portal Nacional de EPT; EPT Internacional; Acessibilidade Virtual; Controle Acadêmico (responsável pelo controle da documentação do aluno na instituição), entre outros programas, sistemas e processos.

7. POLÍTICAS ESPECIAIS DO IFRO

7.1. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

Em 1948, a Organização das Nações Unidas editou e apresentou ao mundo a Declaração Universal dos Direitos Humanos, a fim de garantir que todos os seres humanos pudessem, conforme seu art. 2º,

Invocar os direitos e as liberdades proclamados nesta declaração, sem distinção alguma, nomeadamente de raça, de cor, de sexo, de língua, de religião, de opinião política ou outra, de origem nacional ou social, de fortuna, de nascimento ou de qualquer outra situação.

A partir de então, desencadeou-se um processo de mudança no comportamento dos indivíduos e dos grupos sociais em todo o planeta. Diversos outros instrumentos – como cartas, tratados e pactos – foram criados para garantir e ampliar os já existentes em muitos países.

No Brasil, os direitos humanos estão garantidos na Constituição Federal de 1988, em seu art. 5º, parágrafos 2º e 3º, nos quais está consignado que:

§ 2º Os direitos e garantias expressos nesta Constituição não excluem outros decorrentes do regime e dos princípios por ela adotados, ou dos tratados internacionais em que a República Federativa do Brasil seja parte.

§ 3º Os tratados e convenções internacionais sobre direitos humanos que forem aprovados, em cada Casa do Congresso Nacional, em dois turnos, por três quintos dos votos dos respectivos membros, serão equivalentes às emendas constitucionais.

Além de recepcionar a legislação e os tratados internacionais sobre direitos humanos, no *caput* do art. 5º da Constituição está escrito que “todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade [...]”.

A legislação brasileira é perfeita no que se refere ao oferecimento de garantias individuais e coletivas; no entanto, a prática não imita a teoria, visto que as denominadas minorias sociais vivem marginalizadas em face de uma exclusão que, a cada dia, torna-se mais e mais evidente.

Com o objetivo de minorar os diversos atentados contra os direitos individuais e coletivos e fomentar políticas que avancem rumo a um futuro de igualdade e de respeito à dignidade humana, a Secretaria Especial dos Direitos Humanos da Presidência da República, os Ministérios da Educação e da Justiça e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), por meio do Comitê Nacional de Educação em Direitos Humanos, instituíram o Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos (PNEDH), cujos objetivos gerais são:

a) Destacar o papel estratégico da educação em direitos humanos para o fortalecimento do Estado Democrático de Direito; b) Enfatizar o papel dos direitos humanos na construção de uma sociedade justa, equitativa e democrática; c) Encorajar o desenvolvimento de ações de educação em direitos humanos pelo poder público e a sociedade civil por meio de ações conjuntas; d) Contribuir para a efetivação dos compromissos internacionais e nacionais com a educação em direitos humanos; e) Estimular a cooperação nacional e internacional na implementação de ações de educação em direitos humanos; f) Propor a transversalidade da educação em direitos humanos nas políticas públicas, estimulando o desenvolvimento institucional e interinstitucional das ações previstas no PNEDH nos mais diversos setores (educação, saúde, comunicação, cultura, segurança e justiça, esporte e lazer, dentre outros); g) Avançar nas ações e propostas do Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH) no que se refere às questões da educação em direitos humanos; h) Orientar políticas educacionais direcionadas para a constituição de uma cultura de direitos humanos; i) Estabelecer objetivos, diretrizes e linhas de ações para a elaboração de programas e projetos na área da educação em direitos humanos; j) Estimular a reflexão, o estudo e a pesquisa voltados para a educação em direitos humanos; k) Incentivar a criação e o fortalecimento de instituições e organizações nacionais, estaduais e municipais na perspectiva da educação em direitos humanos; l) Balizar a elaboração, implementação, 88 monitoramento, avaliação e atualização dos Planos de Educação em Direitos Humanos dos estados e municípios; m) Incentivar formas de acesso às ações de educação em direitos humanos a pessoas com deficiência.

O Instituto Federal de Rondônia, em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (2014), no título que trata das políticas de ensino para o ensino técnico de nível médio e de graduação, faz menção às Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos – conforme o disposto no Parecer CNE/CP nº 8/2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012 – e também às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena – conforme o disposto na Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008, na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, e na Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.

Embora não haja uma política esboçada num plano ou programa específico para tratar dos direitos humanos, é certo que, a cada dia, o tema torna-se mais frequente nas discussões de comitês, comissões e conselhos, constituídos para pensar o futuro do IFRO. Os direitos humanos já figuram como disciplinas obrigatórias, optativas ou como conteúdo de outras disciplinas que tratam de questões humanas e sociais nos cursos da educação básica, técnica, tecnológica e superior do Instituto Federal de Rondônia – cuja pretensão, nos próximos anos, é ampliar as discussões para poder contribuir, mais intensivamente, com a formação humanista da sociedade na qual se insere e atua como agente de transformação social.

7.2. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA

A sociedade é formada por indivíduos diferentes, e aqueles que estão fora do padrão da maioria, geralmente, são marginalizados, estereotipados e/ou relegados ao que, modernamente, denominamos grupos de minorias.

Procurando adequar-se à modernidade inclusiva e a esse novo mundo de diversidades que se organizam em grupos de minorias excluídas, o IFRO – com o propósito de tratar os iguais com igualdade e os desiguais com desigualdade, na medida de suas desigualdades, a fim de igualar os desiguais aos iguais – vem desenvolvendo políticas denominadas inclusivas para atender às camadas sociais excluídas dos sistemas educacionais, com o intuito de nivelá-las aos demais membros da sociedade. Assim sendo, como está preconizado no seu Plano de Desenvolvimento Institucional:

Todas as obras recentes realizadas pelo Instituto Federal de Rondônia já contemplam em seus projetos as recomendações da legislação vigente no que refere às questões de acessibilidade. Edificações pré-existentes incorporadas ao IFRO ao longo do tempo e que, porventura, não possuíam acessibilidade, foram adequadas.

Nesse sentido, outra questão a se destacar, é a Resolução nº30/2011, que disciplina a organização, o funcionamento e as atribuições dos Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNEs, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – IFRO.

Entre suas principais características, destacam-se os procedimentos para sua efetiva implantação, que tem como objetivo principal, criar a cultura da educação para a convivência, a aceitação da diversidade, a eliminação das

barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais, incluindo socialmente a todos por meio da educação.

Informamos também que duas metas apresentadas no presente documento contribuem para a regulamentação da acessibilidade e para o atendimento prioritário em âmbito institucional. A Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD – tem como meta para o ano de 2015, a elaboração do Plano de Desenvolvimento Físico do IFRO (PDF), que passará a oferecer documentalmente, de maneira mais detalhada, as especificidades técnicas de construção para atendimento ao disposto, atendendo as necessidades de cada *campus*, em consonância com os objetivos institucionais e a legislação vigente. Em complemento a essa ação, a reitoria tem como meta a elaboração do Plano de Acessibilidade e Atendimento Prioritário do IFRO, que, como o nome sugere, passará a servir como referência documental da instituição para essa finalidade, contemplando os estudos já realizados pelo NAPNE, bem como do PDF, a ser desenvolvido pela PROPLAD.

O ensino e a aprendizagem têm interessado, sobremaneira, aos pesquisadores, professores, gestores e também às famílias, especialmente no que concerne à educação especial inclusiva. No âmbito do IFRO, isso não é diferente; apesar de sua jovialidade, o Instituto tem demonstrado que pode fazer a diferença, oferecendo à sociedade uma educação isonômica para todos. Todos os seus *Campi* têm procurado incluir os mais diversos sujeitos socialmente constituídos para que façam parte do sistema nacional de educação básica, técnica, tecnológica e superior, promovendo, assim, o “bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação” (CF, art 3º, inciso IV), pautando-se, sempre, pelo zelo aos princípios constitucionais de respeito à dignidade humana, da liberdade de ir e vir e da igualdade entre todos.

7.3 POLÍTICA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A política de educação ambiental no âmbito do IFRO visa construir valores sociais, atitudinais e competências para a utilização sustentável do meio ambiente.

Além da oferta de disciplinas que tratam da sustentabilidade e dos conteúdos transversais, abordados nas demais disciplinas de formação geral, o Instituto estimulará a implantação de projetos e programas relacionados ao tema, a fim de consolidar uma política ambiental capaz de resgatar os mais puros valores relacionados à preservação e ao uso responsável da terra, das matas, do ar, das águas e de tudo o que deriva deles.

De igual modo, serão estabelecidas parcerias com órgãos ambientais de natureza pública e privada para o desenvolvimento de políticas de preservação e conservação de rios, florestas e de outros ambientes naturais na região de abrangência do Instituto Federal de Rondônia.

Como norte para sua política de educação ambiental interna, o IFRO se servirá do que preconiza o Programa Nacional de Educação Ambiental (ProNEA), que evoca, especialmente, cinco diretrizes:

- a) Transversalidade e interdisciplinaridade;
- b) Descentralização espacial e institucional;
- c) Sustentabilidade socioambiental;
- d) Democracia e participação social;
- e) Aperfeiçoamento e fortalecimento dos sistemas de ensino, meio ambiente e outros que tenham interface com a educação ambiental.

7.4 CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS

O *Campus* Ji-Paraná norteia-se pelo que preconiza a Lei Federal nº 10.098/2000, para definir suas políticas de atendimento às condições de acessibilidade. Com fulcro na lei, são estabelecidas normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, mediante a eliminação de barreiras e de obstáculos nas vias e espaços públicos, no mobiliário urbano, em construções e reformas de edifícios e nos meios de transporte e de comunicação.

Ademais, as políticas e ações do IFRO, em todos os *Campi*, para a acessibilidade de pessoas com necessidades especiais são implementadas conforme o disposto na NBR 9050/2004 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os atendimentos obedecerão ao disposto no Regulamento dos Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas do IFRO.

7.4.1. Acessibilidade para pessoas com deficiência física

O *Campus* Ji-Paraná do IFRO adapta-se para proporcionar condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes ou compartimentos às pessoas com necessidades específicas ou com mobilidade reduzida – inclusive salas de aula, biblioteca, auditórios, ginásios e instalações desportivas, laboratórios, áreas de lazer, estacionamento e sanitários.

Em atendimento à Lei Federal nº 10.098/2000 e ao Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004, o *Campus* Ji-Paraná dispõe de:

- a) Estacionamento e/ou acesso adequado e reservado, próximo às edificações, para portadores de necessidades especiais;
- b) Em toda edificação, com mais de um pavimento, existirá acesso facilitado por rampa, calçada rebaixada e/ou elevador;
- c) Sanitários em todos os pavimentos, para pessoas com deficiência, com equipamentos e acessórios;
- d) Largos corredores, facilitando a locomoção e acesso aos vários ambientes;
- e) Locais de reunião com espaços reservados, facilitando a acessibilidade.

Deve-se cumprir o estabelecido na NBR 9050/2004 da ABNT e na legislação aplicável.

7.4.2. Acessibilidade para alunos com deficiência visual

O *Campus* Ji-Paraná está se adaptando para adquirir equipamentos que favoreçam a acessibilidade aos alunos com deficiência visual, a fim de facilitar o ensino e a aprendizagem a todos os alunos.

7.4.3. Acessibilidade para alunos com deficiência auditiva

Historicamente, as pessoas com necessidades educacionais específicas têm sido alvo de discriminação e preconceito em todos os aspectos da vida comunitária. Nos últimos 30 anos, porém, observa-se uma mudança substancial numa longa trajetória, cujos episódios vão desde o aniquilamento e o isolamento em instituições específicas – muitas vezes, consideradas depósitos – até à conquista de direitos

assegurados por documentos oficiais em âmbito nacional e internacional. Segundo o censo de 2000 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no Brasil, havia 24,6 milhões de pessoas com algum tipo de deficiência ou incapacidade, o que representaria, à época, 14,5% da população brasileira.

Um marco significativo, que demonstra o avanço das conquistas dos movimentos de surdos, por exemplo, é o Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436/2002, dispondo sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, assim como o art. 18 da Lei Federal nº 10.098/2000, que trata da acessibilidade de pessoas com necessidades específicas.

É possível construir novos sentidos para o trabalho da educação no campo da diferença, a partir do momento em que se compreende a educação como um processo amplo, de gestão participativa e comprometida com as múltiplas necessidades e possibilidades inerentes ao campo da inclusão. O *Campus Ji-Paraná* está se adaptando para adquirir equipamentos que favoreçam a acessibilidade para alunos com deficiência auditiva.

7.4.4. Proteção aos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista

Com fundamento no disposto na Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, o IFRO, por intermédio do seu NAPNE, prestará a devida e necessária proteção aos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista.

8 AMBIENTES EDUCACIONAIS E RECURSOS DIDÁTICOS E DE SUPORTE

O *Campus* dispõe de ambientes necessários ao bom desenvolvimento do ensino e da aprendizagem, adequados ao acesso, à permanência e à continuidade dos estudos do aluno na instituição.

8.1 SALAS DE AULA

As salas de aula para a oferta do curso contam com boa iluminação, refrigeração e baixo nível de ruído. São estruturadas com carteiras escolares; uma

mesa orgânica com gavetas; uma TV ou projetor multimídia; uma poltrona giratória com braços; um quadro branco e um kit de recepção via satélite.

8.2 BIBLIOTECA

O *Campus* oferece uma biblioteca aos alunos, em ambiente climatizado e organizado, contendo um espaço com computadores com acesso à internet e acervo bibliográfico básico com livros, CDs e DVDs.

Além disso, docentes e alunos poderão contar com uma biblioteca virtual, com livros, revistas, artigos em formato digital, links, vídeos, faixas de áudio e objetos de aprendizagem, que podem ser acessados de qualquer lugar.

8.3 AUDITÓRIO

O *Campus* possui um auditório com capacidade para 300 lugares, com cadeiras estofadas, um palco que comporta uma bancada com dez cadeiras e microfones de mesa, sistema de som, recursos multimídia, ambiente refrigerado, iluminação adequada e camarim.

8.4 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

O IFRO – *Campus* Ji-Paraná dispõe de 07 laboratórios de informática com o número de computadores variando entre 20 e 40 máquinas, todas ligados à internet. Além disso, incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas. Diversas dependências comuns da instituição disponibilizam serviço de wireless aos estudantes.

8.5 LABORATÓRIO DE IDIOMAS

Laboratório estruturado para o ensino das operações básicas da computação – sistema operacional, suíte de escritório, navegação na internet – e softwares específicos para o ensino de língua estrangeira moderna e da língua portuguesa.

8.7 EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

O *Campus* possui equipamentos de segurança exigidos para o seu funcionamento, tais como extintores, hidrantes, lâmpadas de emergência, além de estacionamento fechado, guarita e vigilância.

8.8 RECURSOS DE HIPERMÍDIA

Há os seguintes recursos de hipermídia no *Campus*: televisores, computadores, projetores multimídia, telas de projeção, estúdio de transmissão e gravação, salas de EaD, impressoras, scanners entre outras aquisições que serão realizadas.

8.9 RECURSOS TECNOLÓGICOS

Os recursos tecnológicos são imprescindíveis à realização de qualquer atividade no contexto atual. A tecnologia passou a ser uma aliada importantíssima para todo tipo de tarefa, especialmente na EaD, que precisa contar com redes informáticas internas, telefones e outros.

Existem equipamentos que favorecem o desenvolvimento de aulas dinâmicas, criativas, interativas e modernas, tais como: aparelhos de projeção multimídia, TVs, computadores, impressoras e outros. Assim, a oferta do curso Técnico em Alimentos Concomitante conta com um Ambiente Virtual de Aprendizagem e um Sistema Acadêmico-Administrativo.

10 SISTEMAS DE ATENDIMENTO

10.1 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

O aluno contará com Ambiente Virtual de Aprendizagem, por meio do qual serão viabilizadas atividades de ensino-aprendizagem, com acesso aos materiais

didático-pedagógicos, às ferramentas assíncronas e síncronas, às mídias educacionais, além das ferramentas de comunicação que propiciam as inter-relações sociais. Almeida (2003, p. 331) afirma que

Ambientes digitais de aprendizagem são sistemas computacionais disponíveis na internet, destinados ao suporte de atividades mediadas pelas tecnologias de informação e comunicação. Permitem integrar múltiplas mídias, linguagens e recursos, apresentar informações de maneira organizada, desenvolver interações entre pessoas e objetos de conhecimento, elaborar e socializar produções, tendo em vista atingir determinados objetivos.

Assim, o objetivo desse ambiente é oferecer recursos para consultar materiais didáticos e textos complementares, realizar atividades didáticas e outras ações relacionadas ao curso; é uma ferramenta acessada por meio de senha individual, que funcionará como ambiente de apoio à aprendizagem.

O AVA do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio auxilia no desenvolvimento das atividades curriculares e de apoio – como fóruns, chats, envio de tarefas, glossário, quiz, atividades off-line, vídeos e links.

O AVA do *Campus* Ji-Paraná é planejado para atender às demandas da EaD; para isso, apresenta a estudantes e professores um ambiente fácil e leve quanto ao acesso, à navegação e à visualização, e disponibiliza, ainda, os serviços de informações acadêmicas, notas, calendários, informações pedagógicas, cronogramas, arquivos disponíveis, slides das teleaulas, materiais complementares, contatos.

As principais estratégias a serem empregadas no curso envolvem o uso de vídeos, teleaulas, material impresso, correio eletrônico e do AVA. No que se refere às ferramentas do Ambiente Virtual de Aprendizagem, serão utilizados:

- a) Fórum:** de tópico único, com questão relevante para a compreensão do(s) tema(s) tratado(s), permite a discussão e o aprofundamento do conteúdo de forma coletiva;
- b) Quiz:** exercício com questões que apresentam respostas de múltipla escolha;
- c) Envio de tarefas:** caracteriza-se pelo envio de um arquivo ao ambiente, que pode ser texto, planilha, apresentação, vídeo, imagem, etc.;
- d) Glossário:** possibilita a pesquisa e a construção do significado de diversos termos desconhecidos, de cunho mais específico ou palavras técnicas;

- e) **Lição:** atividade constituída de textos e questionários;
- f) **Atividade off-line:** avaliação presencial realizada ao final da disciplina (obrigatória).

10.2 SISTEMA DE GESTÃO ACADÊMICA

As informações acadêmicas, registros de conteúdos ministrados, frequências de alunos, notas e outras informações úteis ao bom andamento e registro legal do ensino ofertado, serão gerenciadas pelo SIGA-EDU e Sistema de Gestão Acadêmica do IFRO. O docente tem acesso ao sistema para registro por meio do Portal do Professor, o aluno, por sua vez, tem acesso à essas informações pelo Portal do aluno, recentemente implantado.

11 PLANEJAMENTO DE ENSINO

O planejamento de ensino constitui uma dimensão essencial e prioritária na prática docente; envolve o plano de ensino a ser elaborado a partir dos planos de disciplina e instrumentais que nortearão as atividades didático-pedagógicas, por meio da utilização do AVA, como apoio às aulas presenciais.

11.1 PLANOS DE DISCIPLINAS

Os planos de disciplinas (que constam no APÊNDICE) são indicadores prévios para o planejamento completo dos professores em sua área disciplinar; especificam a ementa, carga horária e referências imprescindíveis para a formação dos cursistas.

11.2 PLANOS DE ENSINO

Os professores desenvolverão um plano de ensino por disciplina, envolvendo todos os eventos (aula, atividades complementares, exposição de vídeo, etc.) previstos nas disciplinas que ministrarão, a partir das concepções educacionais do IFRO, dos princípios estabelecidos neste projeto, das metodologias trabalhadas na

preparação para EaD e do ROA do IFRO. O planejamento inclui a modelagem, que consiste na previsão e na preparação de instrumentais e atividades a serem aplicadas.

Além de conter a previsão e o detalhamento das atividades de ensino e aprendizagem, o plano de ensino orienta a utilização do AVA. Todos os planos deverão ser entregues, de forma antecipada, no início das disciplinas, conforme agendamento da Coordenação do Curso Técnico em Alimentos. O plano de ensino por disciplina será construído pelos professores, com orientação da Diretoria de Ensino, considerando todos os instrumentos utilizados no AVA, conforme determinações do ROA e outros indicadores adotados pelo *Campus*.

12 EMBASAMENTO LEGAL

Entre os documentos legais mais importantes e recorrentes para a orientação da prática educacional, constam os que seguem. No entanto, devem ser considerados todos aqueles que, já existentes ou a serem criados e homologados, forem determinados como parâmetros para a atividade nas instituições públicas de ensino da Rede Federal.

12.1 DOCUMENTOS DA LEGISLAÇÃO NACIONAL

- a)** Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016);
- b)** Constituição da República Federativa do Brasil (1988);
- c)** Decreto nº 5.154/04: regulamenta o parágrafo 2.º do artigo 36 e os artigos 39 a 41 da Lei nº 9.394/96;
- d)** Lei nº 9.394/96: estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- e)** Lei nº 11.788/08: dispõe sobre o estágio;
- f)** Lei nº 11.892/08: cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;
- g)** Parecer CNE/CEB nº 39, de 08 de dezembro de 2004: dispõe sobre a aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- h)** Resolução CNE/CEB nº 06/2012: Define Diretrizes Curriculares Nacionais

para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

12.2 NORMATIVAS INTERNAS

- a) Regimento Geral – Resolução nº 65/CONSUP/IFRO;
- b) Regimento Interno do *Campus*;
- c) Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio;
- d) Regulamento do Estágio na Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal de Rondônia;
- e) Regulamento dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) na Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- f) Regulamento de Elaboração e Reformulação de Projetos Pedagógicos e de Suspensão Temporária e Extinção de Cursos – Resolução Nº 97, de 30 de dezembro de 2016;
- a) Regulamento dos Conselhos de Classe e Colegiados de Curso do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – Resolução nº 08/CONSUP/IFRO, de 09 de abril de 2013.

Outras legislações e documentos devem ser considerados para o desenvolvimento do curso, a fim de uma prática mais segura e orientada.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA M. Elizabeth B. **Educação a distância na internet**: abordagens e contribuições dos ambientes digitais de aprendizagem in Educação e Pesquisa. v. 29 n. 2. São Paulo, FE/USP, jul-dez 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ep/v29n2/a10v29n2.pdf>. Acesso em: 25 de novembro de 2017.

BRASIL. **Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/decreto_7566_1909.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008a**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11788.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008b**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Lei nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11273.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. **Lei nº 11.534, de 25 de outubro de 2007**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/lei/l11534.htm>. Acesso em: 10 jun. 2015.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Disponível em: <http://www.dept.cefetmg.br/galerias/arquivos_download/RESOLUCOES_CEPT/2014/CATALOGO_2014.pdf>. Acesso em: 05 mai. 2016.

_____. Ministério da Educação. **Referenciais de Qualidade para a Educação Superior a Distância**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12777%3Areferenciais-de-qualidade-para-ead&catid=193%3Aseed-educacao-a-distancia&Itemid=865>. Acesso em: 10 jun. 2015.

IFRO. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Porto Velho: IFRO, 2009.



_____. **Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio.** Resolução nº 06/CONSUP, de 18 de janeiro de 2016. Porto Velho: IFRO, 2016.

_____. **Relatório PAER.** Pesquisa de Atividade Econômica Regional para a Instalação do *Campus* Ji-Paraná. Porto Velho: IFRO, 2012.

_____. **Regulamento de Elaboração ou Reorganização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos e de Graduação.** Resolução nº 42/CONSUP, de 28 de setembro de 2010. Porto Velho: IFRO, 2010.



APÊNDICE: PLANOS DE DISCIPLINAS

PRIMEIRO MÓDULO

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: AMBIENTAÇÃO PARA EaD		Código da Disciplina:
CH Total: 40	CH Teórica: 36	CH Prática: 04
CH Ead: 32		CH Presencial: 8
Objetivo geral		
Executar atividades no ambiente virtual de aprendizagem, utilizando as ferramentas e recursos disponibilizados para a realização do curso.		
Objetivos específicos		
• Compreender o conceito de EaD como modalidade de ensino, suas especificidades, definições e evolução ao longo do tempo; • Participar de uma comunidade virtual de aprendizagem; • Conhecer as regras de convivência para participação em comunidades virtuais e as ferramentas de comunicação: emoticons, netiqueta, clareza, citações e diretrizes de feedback; • Participar de atividades de ambientação no Moodle e experimentar seus recursos e ferramentas como forma de viabilizar sua participação como aluno virtual em disciplinas posteriores do seu Curso Virtual.		
Ementa		
• Concepções e legislação em EaD; • Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem; • Ferramentas para navegação e busca na Internet; • Metodologias de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.		
Referências básicas		
BORBA, M.C., Malheiros, A.P.S., ZULATTO, R. B.A. Educação a distância online. 2. ed. Belo Horizonte: Autentica, 2008. MAIA, Carmem; MATTAR, João. ABC da EaD: a educação a distância hoje. São Paulo: Makron Books, 2007. MATTAR, João. Guia de educação a distância. São Paulo: Cengage Learning, 2011. PIMENTEL, N. M. Introdução à educação a distância. Florianópolis: SEAD/UFSC, 2006. QUINTELA, Ariádne J. F. e ZAMBERLAN, Miguel F. Ambientação para EaD: Caderno do aluno do curso técnico em informática. Cuiabá: IFMT, 2013.		
Referências complementares		
BARBOSA, Rommel Melgaço. Ambientes Virtuais de Aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 2005. BELLONI, Maria Luísa. Educação a Distância. 5. ed. Campinas/SP: Autores Associados, 2007. FIORENTINI, Leda Maria Rangearo; MORAES, Raquel de Almeida Moraes (orgs.). Linguagens e Interatividade na Educação a Distância. Rio de Janeiro: DP&A, 2008. MAIA, Carmem; MATTAR, João. ABC da EaD. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. SAWAYA, Márcia Regina. Dicionário de Informática & Internet. 3. ed. Editora Nobel, 2010.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA		Código da Disciplina:
CH Total: 40	CH Teórica: 36	CH Prática: 04
CH Ead: 32		CH Presencial: 8
Objetivo geral		
Desenvolver competências e habilidades que propiciem ao aluno (a) lidar com as ferramentas básicas de um sistema computacional, ferramentas de internet e suíte para escritório em convergência com as informações adquiridas ao longo do seu processo de ensino e aprendizagem, servindo como instrumento auxiliar na sua vida acadêmica e profissional.		
Objetivos específicos		
• Ler e interpretar textos relacionados aos conceitos básicos de um sistema computacional, ferramentas de internet e suíte para escritório e suas aplicações no curso corrente e na prática profissional; • Manipular ferramentas básicas dos sistemas operacionais Windows e Linux; • Manipular algumas ferramentas de Internet (Browsers, AVA Moodle, e-mail e Plataforma Lattes); manipular suítes básica de aplicativos para escritório (Microsoft Office e BR Office); • Descrever procedimentos operacionais, características e aplicações correlacionadas ao curso, das ferramentas supracitadas; • Entender como utilizar os procedimentos operacionais em prol do desenvolvimento acadêmico e profissional; apresentar hipóteses de usos das ferramentas em seu cotidiano e na vida de um profissional em alimentos; expor, de forma organizada os conhecimentos básicos, aprendidos, através de textos, esquemas, gráficos, tabelas, maquetes e outros exemplos; • Expressar dúvidas, ideias e conclusões acerca das ferramentas apresentadas; • Reconhecer a informática como uma ferramenta capaz de atuar nos mais diversos fazeres do ser humano.		
Ementa		
• Evolução histórica do computador. Conceitos básicos de Hardware e Software; • Sistemas Operacionais: ferramentas básicas, gerenciamento de arquivos e pastas. Vírus e antivírus; • Internet: Browsers, e-mails, AVA Moodle, serviços de buscas, redes sociais; segurança na internet. Editor de texto (Word e Write); • Planilha Eletrônica (Excel e Calc/Math); • Software de apresentação (Power Point e Impress. Conceitos básicos de gerenciador de banco de dados; • Conceitos de segurança da informação (Backup e cópia de segurança).		
Referências básicas		
BRAGA, W. Cesar. Informática Elementar: Open Office 2.0. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. COSTA, Edgard Alves. BROFFICE.ORG: da teoria à prática. São Paulo: Brasport, 2007. COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. Microsoft Office Word 2007 – passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2007 MORIMOTO, C. Hardware II, o Guia Definitivo. GDH Press e Sul Editores, 2010. SILVA, Mario Gomes da. Informática - Terminologia - Microsoft Windows 7 - Internet - Segurança - Microsoft Office Word 2010,		
Referências complementares		
FRYE, Curtis. Microsoft Office Excel 2007 – rápido e fácil. Porto Alegre: Bookman, 2007.		

HADDAD, Renato. Um Mergulho no Microsoft Access 2007. São Paulo: Érica, 2007.
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Microsoft Office Word 2007. São Paulo: Erica, 2007.

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO		Código da Disciplina:
CH Total: 40	CH Teórica: 36	CH Prática:04
CH Ead: 32		CH Presencial: 8
Objetivo geral		
Desenvolver competências e habilidades dos educandos para o exercício seguro da profissão.		
Objetivos específicos		
• Orientar à prevenção de acidentes de trabalho na indústria de alimentos; • Conscientizar sobre a importância dos programas de gestão em segurança do trabalho para a prevenção de acidentes e doenças do trabalho; • Instruir sobre o uso de equipamentos de proteção ambiental; • Demonstrar, analisar e discutir os tipos de acidentes mais comuns na vida profissional; • Preparar tecnicamente para acompanhar e participar dos programas de gestão da segurança no trabalho nas empresas alimentícias.		
Ementa		
• Histórico e conceitos relacionados à segurança no trabalho; • Gestão da segurança: principais riscos nos ambientes de trabalho, avaliação, classificação e mapa de riscos. Prevenção de acidentes e doenças ocupacionais. Importância do uso de Equipamentos de proteção individual e coletiva. CIPA: Comissão interna de prevenção de acidentes; • Normas regulamentadoras e legislação aplicada à segurança no trabalho para a indústria alimentícia.		
Referências básicas		
BARBOSA, Adriano Aurelio Ribeiro. Segurança do trabalho. 1 ed. Curitiba: Editora LT, 2012. BARBOSA, Rildo Pereira; BARSANO, Paulo Roberto. Segurança do trabalho - Guia prático e didático. 1 ed. São Paulo: Erica, 2012. CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes. São Paulo: Atlas, 2008. GARCIA, Gustavo Felipe Barbosa. Segurança e medicina do trabalho - Legislação. 4 ed. São Paulo: Método, 2012. OLIVEIRA, Claudio Antonio Dias. Segurança e Saúde no Trabalho - Guia de prevenção de riscos. 1 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012. MINISTÉRIO DE TRABALHO. Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR´s 05,06,07,09,12,13,14,15,17,23,24,26 e 36,<Disponível em http://www.mtb.gov.br > Acessado em 18 de set de 2017		
Referências complementares		
COSTA, Antônio Tadeu. Manual de segurança e saúde no trabalho. [S. l.]: Difusão, 2009. JUSPODIUM. Curso de segurança, saúde e higiene no trabalho. [S. l.]: Juspodium, 2009 PAOLESCHI, Bruno. Cipa: Guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2010.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: MATEMÁTICA APLICADA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 40	CH Teórica: 36	CH Prática: 04
CH Ead: 32		CH Presencial: 8
Objetivo geral		
Aplicar a matemática e planilhas eletrônicas para o acompanhamento e controle de processos na indústria de alimentos.		
Objetivos específicos		
• Aplicar os conhecimentos matemáticos para a solução de problemas na área de atuação do técnico em alimentos; • Desenvolver e utilizar planilhas eletrônicas para controle de processos.		
Ementa		
• Conversão de unidade e medidas; • Razão e proporção; • Regra de três simples e composta; • Porcentagem; • Média; • Noções básicas de software de planilha de cálculo; • Construção e análise de gráficos.		
Referências básicas		
DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. São Paulo: Ática. Volume 1 ao 3. 2006. IEZZI, G.; MURACAMI, C. Fundamentos de matemática elementar. 9 ed São Paulo: Atual, 2013. FRYE, Curtis. Microsoft Excel 2016 Passo a Passo. Porto Alegre: Bookman, 2016.		
Referências complementares		
BRAGA, Willian Cesar. Informática elementar: Open Office 2.0. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. Informática básica. São Paulo: Makron Books, 2004. IEZZI, Gelson et al. Matemática: volume único. 5 ed. São Paulo: Atual, 2011.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Presencial: 12		CH Ead: 48
Objetivo geral		
Compreender os conceitos de produção e obtenção das matérias-primas de origem vegetal e animal.		
Objetivos específicos		
• Conhecer os conceitos de obtenção e as características das matérias-primas de origem vegetal, como técnicas de cultivo, ponto de colheita, beneficiamento, classificação e armazenamento; • Distinguir as características dos principais vegetais produzidos na região, incluindo os amiláceos, oleaginosos, frutas e hortaliças; • Conhecer os conceitos de obtenção e as características das matérias-primas de origem animal, como produção, transporte, recepção e cuidados pré-abate.		
Ementa		
• Produção de origem vegetal: obtenção das matérias-primas vegetais, amiláceas e oleaginosas. Características, legislação, controle de qualidade e pós-colheita; • Produção de Frutas e hortaliças: características, legislação, controle de qualidade e pós-colheita; • Produção e obtenção das matérias primas de origem animal: bovinos, suínos, aves, pescado, leite e mel.		
Referências básicas		
ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. KOBLITS, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2011. 320 p. LIMA, U. A. Matérias-primas dos Alimentos: origem vegetal e animal. São Paulo: Blucher, 2010.		
Referências complementares		
ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, Vol I, 2005 RIBEIRO, E. P. SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo, Edgard Blücher, 2ª ed., 2007		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Ead: 48		CH Presencial:12
Objetivo geral		
Conhecer os princípios da tecnologia de alimentos, sua aplicação nas indústrias e importância social.		
Objetivos específicos		
• Conhecer os fundamentos da tecnologia de alimentos; • Correlacionar as causas das alterações com os métodos de conservação e processamento dos alimentos; • Conhecer a aplicabilidade dos aditivos em alimentos de acordo com a legislação vigente; • Distinguir os principais tipos de embalagens em alimentos.		
Ementa		
• Fundamentos da tecnologia de alimentos; • Alterações em alimentos; • Princípios de conservação de alimentos; • Uso de aditivos; • Embalagens de alimentos.		
Referências básicas		
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Editora Nobel, 2008. 511p. FELLOWS, P.J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: princípios e práticas. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos, Volume 1: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.		
Referências complementares		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Editora Manole, 2006. 612p. NESPOLO, C.R.; et al. Prática em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. MANTILLA, S.P.S.; et al. Atmosfera modificada na conservação de alimentos. Revista Acadêmica: Ciências Agrárias e Ambientais, v. 8, n. 4, p. 437-448, 2010. BINOTI, M.L.; et al. Campo elétrico pulsado. Ciência Rural, v. 42, n. 5, p. 934-941, 2012. SILVA, S.B.; et al. Potencialidades do uso do ozônio no processamento de alimentos. Semina: Ciências Agrárias, Londrina, v. 32, n. 2, p 659-682, 2011.		



PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: QUÍMICA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 80	CH Teórica: 70	CH Prática: 10
CH Ead: 64		CH Presencial: 16
Objetivo geral		
Entender os fundamentos da química, as estruturas e funções das macromoléculas e micromoléculas empregadas na ciência dos alimentos, suas reações químicas e propriedades específicas.		
Objetivos específicos		
• Identificar os compostos orgânicos e inorgânicos; • Conhecer o macro e micronutrientes dos alimentos e suas transformações químicas; • Compreender e correlacionar as propriedades físicas e funcionais das macromoléculas e micromoléculas nos alimentos.		
Ementa		
• Principais componentes dos alimentos: água; carboidratos; lipídeos; aminoácidos, peptídeos e proteínas; enzimas; vitaminas, e minerais; • Definição, estrutura, classificação, reações químicas e propriedades funcionais das macromoléculas e micromoléculas.		
Referências básicas		
DAMODARAN, S; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Porto Alegre: Editora Artmed, 4ª ed., 2008. 900p. COULTATE, T.P. Alimentos: A química de seus componentes. Porto Alegre: Editora Artmed, 3ª ed., 2004, 368p. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos, Volume 1: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.		
Referências complementares		
NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Porto Alegre: Editora Artmed, 5ª ed., 2010. 1273p. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Editora Manole, 2006. 612p. GONÇALVES, E.C.B.A. Química dos Alimentos: A Base da Nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 130p.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: ORIENTAÇÃO PARA A PESQUISA E PRÁTICA PROFISSIONAL		Código da Disciplina:
CH Total: 40	CH Teórica: 36	CH Prática: 04
CH Ead: 32		CH Presencial: 08
Objetivo geral		
Capacitar o discente para leitura, interpretação e elaboração de textos técnicos. Preparar para o estágio supervisionado.		
Objetivos específicos		
• Ler e interpretar textos técnicos; • Construir textos técnicos (projetos, artigos, resumos, relatórios, pareceres técnicos, etc.), utilizando os princípios da metodologia científica; • Elaborar textos formais com coesão e coerência e conforme as normas de redação oficial; • Compreender a estrutura de projetos de execução, de modo a elaborá-los de acordo com os padrões técnicos; • Utilizar formas eficientes de pesquisas bibliográficas na internet, a fim de construir conhecimentos de formação profissional; • Preparar os alunos para o estágio supervisionado.		
Ementa		
• Pesquisa científica; • Redação técnica e científica; • Estrutura de projetos de pesquisa e de extensão; • Elaboração de relatórios. Elaboração de artigos científicos; • Exposição de resultados de pesquisa e de práticas profissionais; • Concepção de estágio; • Operacionalização do estágio; • Legislação e regulamentação do estágio; • Direitos e deveres do estagiário durante o processo de consecução do estágio.		
Referências básicas		
CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; e SILVA, Roberto da. Metodologia científica. São Paulo: Pearson, 2007. LAKATOS, Eva M. e MARCONI, Marina. Metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2004. FIGUEIREDO, L. C. A redação pelo parágrafo. Brasília: Universidade de Brasília, 1999. BRASIL. LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 25 de set. de 2008.		
Referências complementares		
BAGNO, M. Pesquisa na escola: o que é, como se faz. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000. BARROS, A J.P.; LEHFELD, N.A S. Projeto de pesquisa: propostas metodológicas. Petrópolis: Vozes, 1990. FARACO, C. A. e TEZZA, C. Oficina de Texto. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003. GARCEZ, L. H. do C. Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes 2002.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 120	CH Teórica: 100	CH Prática: 20
CH Ead: 96		CH Presencial: 24
Objetivo geral		
Reconhecer a importância da microbiologia de alimentos e sua aplicação na produção e controle higiênico- sanitário dos produtos alimentícios.		
Objetivos específicos		
• Identificar os fatores que influenciam no desenvolvimento microbiano; • Caracterizar a microbiota natural e contaminante dos alimentos; • Conhecer os principais grupos de micro-organismos de interesse nos alimentos; • Aplicar a legislação vigente de padrão microbiológico em alimentos, garantindo à saúde dos consumidores; • Compreender e aplicar métodos de detecção e enumeração de micro-organismos.		
Ementa		
• Classificação geral dos micro-organismos; • Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Curva de crescimento microbiano; • Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante; • Fontes de contaminação; • Micro-organismos benéficos, deteriorantes e patogênicos encontrados nos alimentos; Micro-organismos indicadores; • Análises microbiológicas de alimentos.		
Referências básicas		
FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005 SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624p		
Referências complementares		
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4 ed. São Paulo: Manole, 2011. 1088p MASSAGUER, P.R. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo: Varela, 2006. 258p. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. 2ed. São Paulo: ARTMED, 2013. 424p.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: TECNOLOGIA DE FRUTAS, HORTALIÇAS E BEBIDAS		Código da Disciplina:
CH Total: 120	CH Teórica: 100	CH Prática: 20
CH Ead: 96		CH Presencial: 24
Objetivo geral		
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação do processo de seleção da matéria-prima e desenvolvimento de tecnologias aplicadas a frutas, hortaliças e bebidas.		
Objetivos específicos		
• Identificar os fatores e procedimentos para preservação da qualidade dos frutos e hortaliças durante as operações de processamento; • Aplicar técnicas que podem alterar o pós-colheita de produtos agrícolas, visando a melhor qualidade e evitar perdas entre o campo e durante o abastecimento; • Planejar e executar as técnicas de processamento de minimamente processados, produtos de frutas, conservas, desidratados, bebidas alcoólicas e não-alcoólicas; • Executar os procedimentos tecnicamente corretos de colheita, transporte, conservação e armazenamento dos frutos, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos; • Aplicar técnicas de manejo adequado dos resíduos tendo em vista as questões socioambientais;		
Ementa		
• Processamento de frutas e hortaliças; • Reaproveitamento de resíduos de origem vegetal; • Tecnologia de bebidas não alcoólicas; • Tecnologia de bebidas alcoólicas (fermentadas e destiladas); • Extração e refino de óleos vegetais.		
Referências básicas		
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. 2.ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612p. VENTURINI-FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Editora Blucher, 2010. Vol. 1. 492p. VENTURINI-FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Editora Blucher, 2010. Vol. 2. 385p.		
Referências complementares		
SILVA NETO, R.M.; PAIVA, F.F.A. Doce de frutas em calda. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2006. 47p. KROLOW, A.C.R. Hortaliças em Conserva. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2006. 40p. MATTA, V.M.; et al. Polpa de Fruta Congelada. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2005. 35p. VENTURINI-FILHO, W. G. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Editora Blucher, 2011. Vol. 3. 536p.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 80	CH Teórica: 70	CH Prática: 10
CH Ead: 64	CH: Presencial: 16	
Objetivo geral		
Aplicar adequadamente os processos de higienização e controle de qualidade na produção de alimentos.		
Objetivos específicos		
• Aplicar as principais medidas higiênico-sanitárias necessárias à produção de alimentos de acordo com as legislações vigentes; • Participar do processo de implantação e manutenção de sistemas de qualidade de acordo com as normas vigentes; • Executar os procedimentos de autocontrole de uma indústria.		
Ementa		
• Tratamento e qualidade da água; • Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na agroindústria; • Higienização na indústria de alimentos. Agentes detergentes e sanificantes: principais tipos e aplicabilidade para diferentes superfícies e resíduos. Avaliação do procedimento de higienização; • Definição e evolução do controle de qualidade. Sistemas de qualidade para alimentos: Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Operacional Padrão (POP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Normas nacionais e internacionais de garantia de qualidade. Programas de Autocontrole.		
Referências básicas		
BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21. BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 fev. 1998. Seção I. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular 175, de 16 de maio de 2005. Estabelece Programas de Autocontrole que serão sistematicamente submetidos à verificação oficial de sua implantação e manutenção. Estes Programas incluem o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação - BPFs (GMPs). Disponível em www.agricultura.gov.br/sislegis/		
Referências complementares		
PALADINI, E.Pa. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 339 p. OLIVEIRA, O.J. (Org.). Gestão da qualidade: tópicos avançados. São Paulo, SP: 61 Cengage		

Learning, 2004. 243 p.
JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.
MORTIMORE, S.; WALLACE, C. HACCP: Enfoque práctico. Traducción a cargo de Blas Bord-Lekona. 2. ed. Zaragoza (España): Acribia, S.A., 427 p.

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 80	CH Teórica: 70	CH Prática: 10
CH Ead: 64		CH Presencial: 16
Objetivo geral		
Conhecer e aplicar as técnicas analíticas químicas, físicas e instrumentais na análise de alimentos.		
Objetivos específicos		
• Empregar as normas de segurança de laboratório; • Distinguir os diversos materiais e equipamentos utilizados em laboratório; • Conhecer os conceitos de precisão, exatidão, limite de detecção e eficiência de métodos analíticos; • Aplicar adequadamente técnicas de amostragem e preparo de amostras; • Realizar as principais análises físico-químicas de alimentos; • Conhecer os princípios de cromatografia e espectrometria.		
Ementa		
• Normas de segurança de laboratório; • Materiais de laboratório; • Sistema de garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos; • Amostragem e preparo da amostra; • Métodos de análises físico-químicas de alimentos; • Noções de cromatografia e espectrometria.		
Referências básicas		
CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003. 207p. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico- Químicos para Análise de Alimentos. 4ª Ed. Brasília: Editora MS, 2005, 1018p. QUEIROZ, A.C.; SILVA, D.J. Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos. 3º ed., Viçosas: Editora da UFV, 2006. 235p.		
Referências complementares		
GONÇALVES, E.C.B.A. Análise de Alimentos: Uma visão química da nutrição. 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 324p. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 2003. 136p. NIELSEN, S. S. Food analysis laboratory manual. 4ed. New York: Springer, 2010.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: EMPREENDEDORISMO ÉTICA E GESTÃO ORGANIZACIONAL.		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Ead: 48		CH Presencial: 12
Objetivo geral		
Adquirir conhecimentos sobre a gestão das organizações para aplicá-los no mercado de trabalho, a partir de uma compreensão crítica e analítica do processo produtivo, com atitudes éticas e empreendedoras.		
Objetivos específicos		
- Entender os princípios da ética profissional; - Entender os princípios da gestão de pessoas com vistas a obter eficiência e eficácia nas organizações; - Conhecer os principais assuntos relacionados à CLT (Decreto-Lei 5.452 de 01/05/1943); - Utilizar a gestão da qualidade como ferramenta de constante melhoria organizacional; - Refletir sobre a importância do empreendedorismo consciente, identificando as oportunidades de negócios e tendências do mercado; - Conhecer os conceitos básicos referentes a empregador e empregado na constituição de empresas e o enquadramento tributário pelo SIMPLES NACIONAL; - Compreender os princípios do Cooperativismo e do Associativismo e o seu desenvolvimento como alternativa de comercialização e solução de problemas sociais.		
Ementa		
- Noções de gestão de pessoas e ética profissional; - Gestão do ambiente organizacional do trabalho. A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Noções de qualidade; - O processo empreendedor. Empreendedores independentes. Empreendedorismo interno. Perfil do empreendedor. O Microempreendedor Individual (MEI). Identificação de oportunidades. O plano de negócios. A busca de financiamento. A assessoria para o negócio. Questões legais de constituição de empresas; - Recomendações ao empreendedor. Cooperativismo e associativismo.		
Referências básicas		
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Editora Nobel, 2008. 511p. FELLOWS, P.J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: princípios e práticas. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos, Volume 1: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.		
Referências complementares		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Editora Manole, 2006. 612p. NESPOLO, C.R.; et al. Prática em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. MANTILLA, S.P.S.; et al. Atmosfera modificada na conservação de alimentos. Revista Acadêmica: Ciências Agrárias e Ambientais, v. 8, n. 4, p. 437-448, 2010. BINOTI, M.L.; et al. Campo elétrico pulsado. Ciência Rural, v. 42, n. 5, p. 934-941, 2012. SILVA, S.B.; et al. Potencialidades do uso do ozônio no processamento de alimentos. Semina: Ciências Agrárias, Londrina, v. 32, n. 2, p. 659-682, 2011.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS AGROINDUSTRIAIS		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Ead: 48	CH Presencial: 12	
Objetivo geral		
Auxiliar na elaboração de um projeto agroindustrial, considerando a estrutura, instalações e equipamentos.		
Objetivos específicos		
• Compreender os diversos componentes envolvidos na elaboração de um projeto agroindustrial; • Planejar a escolha dos equipamentos e sistemas a serem adotados em uma agroindústria; • Executar a manutenção dos equipamentos agroindustriais.		
Ementa		
• Desenho técnico; • Materiais utilizados em construções; • Instalação e manutenção de equipamentos agroindustriais; • Construções (legislação específica); • Instalações elétricas, iluminação e gerenciamento de energia; • Instalações hidráulicas, vapor, água e gás; • Caldeiras; • Frio industrial; • Defumadores.		
Referências básicas		
OLIVEIRA, R.B.A.; ANDRADE, S.A.C. Instalações agroindustriais. Recife, EDUFPRPE, 168 p., 2012. ABNT. Coletânea de normas de desenho técnico. São Paulo: SENAI-DTE-DMD. 86 p., 1990. SIQUEIRA, M.K. Desenho Técnico II. São Paulo: Faculdade de Engenharia. Universidade de São Paulo, 2002. SOARES, Bruno G. Instalações e equipamentos. Apostila. Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba – MG. 2005.		
Referências complementares		
Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – NBR 5413. Iluminância de Interiores. Abril, 1992. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº. 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. COSTA, Ênnio C. da. Refrigeração. 3ª Ed. São Paulo. Editora Edgard Blücher, 1982.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		Código da Disciplina:
CH Total: 120	CH Teórica:100	CH Prática: 20
CH Ead: 96		CH Presencial: 24
Objetivo geral		
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação da matéria-prima, processo e desenvolvimento de produtos lácteos e derivados de leite.		
Objetivos específicos		
• Analisar a matéria-prima para controle de qualidade; • Planejar e executar as técnicas de processamento de creme, manteiga, queijo, iogurte, bebida láctea, doce de leite e gelados comestíveis; • Desenvolver produtos, reconhecendo a importância do manejo adequado dos resíduos sem prejudicar o meio ambiente.		
Ementa		
• Pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluído; • Processamento de derivados; • Instalações e equipamentos.		
Referências básicas		
BRASIL, Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 mar, 1996; FURTADO, M. M., Principais Problemas dos Queijos Causas e Prevenção, Ed. Fonte Editora e Comunicação, 2005; ORDÓÑEZ, J. A., Tecnologia de alimentos, v.2: Alimentos de origem animal, Editora Artmed, 2005; SOUZA, J. G., Instalação de Queijaria, Ed. CPT, 2005; TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite, Editora UFSM, 2003.		
Referências complementares		
BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 dez, 2011; BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 07 jul, 1952; COELHO, D. T.; ROCHA, A. A., Práticas de Processamento de Produtos de Origem Animal, Ed. UFV, 1995; FERREIRA, C. L. de L., Produtos Lácteos Fermentados - Aspectos Bioquímicos e Tecnológico, Ed. UFV, 2005; SILVA, P. H. F. da, Leite UHT - Fatores Determinantes para Sedimentação e Gelificação, Templo Editora e Gráfica; 2003.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: TECNOLOGIA DE CARNE E DERIVADOS		Código da Disciplina:
CH Total: 120	CH Teórica:100	CH Prática: 20
CH Ead: 96		CH Presencial: 24
Objetivo geral		
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação das etapas de obtenção de carnes, pescado e seus derivados.		
Objetivos específicos		
• Reconhecer a importância da indústria de carnes e pescado no cenário econômico nacional e regional e o espaço ocupado pelo Técnico em Alimentos nesse contexto; • Executar de forma adequada o abate, qualificação de carcaças, refrigeração e congelamento; • Correlacionar a estrutura muscular, transformações post-mortem e qualidade da carne e do pescado; • Planejar e executar as técnicas de processamento de carnes e pescados (maturados, curados, defumados, embutidos, emulsionados, enlatados e reestruturados); • Aplicar técnicas de manejo adequado de resíduos e subprodutos tendo em vista as questões socioambientais; • Aplicar a legislação e auxiliar nos processos de inspeção da indústria de carnes e pescado; • Conhecer as normas de instalações e os principais equipamentos utilizados na tecnologia de carnes e pescado.		
Ementa		
• Conceitos e mercado brasileiro; • Carnes: Matéria prima; Abate (condições pré-abate; abate humanitário); Ciência da carne: estrutura muscular, conversão de músculo em carne; Classificação e tipificação de carcaças e cortes; Refrigeração e congelamento; Processamento de derivados; Resíduos e subprodutos; Legislação e inspeção; • Pescado: Estrutura; Composição; Obtenção; Seleção e Conservação; Alterações post-mortem; Processamento de derivados; Resíduos e subprodutos; Legislação e inspeção.		
Referências básicas		
ORDÓÑEZ, J. A., Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal, volume 2, Ed. Artmed Porto Alegre – RS, 2005. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S., Sistema de Gestão – Qualidade e Segurança dos Alimentos, Ed. Manole, Barueri – SP, 2013. KOPBLITZ, M. G. B., Matérias – primas Alimentícias - Composição e Controle de qualidade, Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro – RJ, 2011. LIMA, U. A., Matéria-primas dos Alimentos – Origem Vegetal e Animal, Ed. Blucher, São Paulo – SP, 2010. TERRA, N.N., TERRA, A.B. de M., TERRA, L. de M., Defeitos nos Produtos Cárneos; Origens e Soluções. Ed Varela, São Paulo – SP, 2004.		
Referências complementares		
GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S., Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos 4ª Edição, Ed. Manole – Barueri – SP, 2011. LOPES, T.h., NETO, N.C., MARCOS, E.N.F., SHEIDT, M.H., Higiene e Manipulação de Alimentos, Ed. Lt, Curitiba-PR – 2012. MEIRELES, M. A. A., PEREIRA C.G., Engenharia de Alimentos volume 6, Ed. Atheneu, São Paulo, 2013. Tecnológico, Ed. UFV, 2005; SILVA, P. H. F. da, Leite UHT - Fatores Determinantes para Sedimentação e Gelificação, Templo Editora e Gráfica; 2003.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: GESTÃO AMBIENTAL EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Ead: 48		CH Presencial: 12
Objetivo geral		
Auxiliar nos processos de gerenciamento da água, dos resíduos sólidos e efluentes na indústria de alimentos.		
Objetivos específicos		
• Conhecer os impactos e os aspectos legais relacionados ao tratamento e disposição final de resíduos e águas residuárias da indústria de alimentos; • Identificar as etapas de tratamento dos resíduos sólidos, efluentes e de aproveitamento da água.		
Ementa		
• Legislação ambiental sobre resíduos sólidos e efluentes industriais; • Ação poluidora de resíduos sólidos e efluentes líquidos; • Gerenciamento de resíduos sólidos na indústria de alimentos; • Economia de água e seu uso na indústria; • Metodologias de tratamento de efluentes.		
Referências básicas		
CHERNICHARO, C.A.L. Princípios do tratamento de águas residuárias. Reatores anaeróbios. Vol 5. Belo Horizonte: DESA/UFMG, 1997. IMHOFF, K.& IMHOFF, K. Manual de tratamento de águas residuárias. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 1996. MACEDO, J. A. B. Águas e Águas. Belo Horizonte: CRQ, 2004.		
Referências complementares		
BERTOLINO, M.T. Sistema de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 158 p., 2012. VALLE, C. E. Qualidade ambiental - o desafio do ser competitivo protegendo o meio ambiente. [S. l.]: Pioneira, 1995. VON SPERLING, M. Princípios do tratamento de águas residuárias. Lodos ativados. V.4. Belo Horizonte: DESA/UFMG, 2ª Ed. 2002.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL		Código da Disciplina:
CH Total: 60	CH Teórica: 52	CH Prática: 08
CH Ead: 48		CH Presencial: 12
Objetivo geral		
Conhecer os métodos de avaliação, aplicação e interpretação da análise sensorial, assim como o papel dos sentidos na avaliação dos alimentos.		
Objetivos específicos		
- Entender a aplicabilidade da análise sensorial na indústria de alimentos; - Correlacionar os órgãos dos sentidos e a percepção dos alimentos; - Conhecer os fatores que influenciam na avaliação sensorial; - Identificar e formar equipes específicas de análise sensorial; - Planejar e executar testes sensoriais; - Interpretar e demonstrar os resultados da análise sensorial.		
Ementa		
- Importância da análise sensorial para indústria de alimentos; - Os órgãos do sentido e a percepção sensorial; - Fatores que influenciam a avaliação sensorial e condições dos testes sensoriais; - Laboratório de análise sensorial; - Painel sensorial: recrutamento, seleção e treinamento; - Métodos de análise sensorial: discriminativos, afetivos e descritivos; - Avaliação dos resultados.		
Referências básicas		
DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 3 ed. Curitiba: Champagnat. 2011. 426p. MINIM, V.P.R. Análise Sensorial: Estudos com consumidores. - 2.ed. Ver. E ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. CHAVES, J.B.; SPROESSER, R.L. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV. 2003. 81p		
Referências complementares		
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4 ed. São Paulo: 2008. 316 p MONTEIRO, A. R. G.; CESTARI, L. A. Análise Sensorial de Alimentos: Testes Afetivos, Discriminativos e Descritivos – 1ed. Maringá: EDUEM, 2013. 53 p. FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E EMBALAGENS DE ALIMENTOS		Código da Disciplina:
CH Total: 80	CH Teórica: 70	CH Prática: 10
CH Ead: 64	CH Presencial: 16	
Objetivo geral		
Aplicar os conceitos de pesquisa e inovação tecnológica para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios.		
Objetivos específicos		
• Atuar na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, considerando suas características, formulação, processos, embalagem, vida de prateleira e custos; • Realizar análises físico-químicas e microbiológicas do produto, bem como pesquisa mercadológica e sensorial frente aos consumidores; • Conhecer processos emergentes para a produção de alimentos e suas influências na conservação das diferentes matérias primas alimentícias; • Conhecer as principais estratégias de marketing, processos básicos de registro e legislação pertinente da área, definição e tipos de patentes e marcas; • Desenvolver um novo produto alimentício.		
Ementa		
• Etapas de desenvolvimento de novos produtos; • Estudos e pesquisas de mercado; • Marketing. Novas tendências; • Marcas e patentes; • Legislação e registros nos órgãos competentes.		
Referências básicas		
AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A., Biotecnologia Industrial – Processo Fermentativos e Enzimáticos - volume 3, Ed. Edgard Blucher Ltda 5º Reimpressão, São Paulo – SP, 2013. AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A., Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos - volume 4, Ed. Edgard Blucher Ltda 5º Reimpressão, São Paulo – SP, 2013. MEIRELES, M. A. A., PEREIRA C.G., Engenharia de Alimentos volume 6, Ed. Atheneu, São Paulo, 2013. PROENSA, Rosana P. da Costa. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed., São Paulo: Insulare, 2009.		
Referências complementares		
KOPBLITZ, M. G. B., Matérias – primas Alimentícias - Composição e Controle de qualidade, Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro – RJ, 2011. OETTERER, M., REGITANO-d'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F., Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ed. Manole Ltda, Barueri – SP, 2006. GAVA, A. J., SILVA, C. A. B., FRIAS, J. R. G., Tecnologia de alimentos – Princípios e Aplicações, Ed Nobel, São Paulo – SP, 2008.		

PLANO DE DISCIPLINA		
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Disciplina: TECNOLOGIA DE PRODUTOS AMILÁCEOS, OVOS E MEL		Código da Disciplina:
CH Total: 80	CH Teórica: 70	CH Prática: 10
CH Ead: 64	CH Presencial: 16	
Objetivo geral		
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação da matéria-prima, processo e desenvolvimento de produtos amiláceos, ovos e mel.		
Objetivos específicos		
• Atuar na obtenção e beneficiamento das matérias-primas; • Aplicar as técnicas de processamento de ovos e mel de acordo com a legislação vigente; • Diferenciar estrutura e composição química dos amiláceos e aplicar técnicas de processamento de farinhas, massas, pães, bolos e biscoitos considerando a legislação vigente; • Compreender sobre as instalações e equipamentos necessários para produção de produtos amiláceos, ovos e mel.		
Ementa		
• Produtos apícolas: Matéria prima; Beneficiamento; Legislação; Instalações e equipamentos; • Ovos: Matéria prima; Processamento; Legislação; Instalações e equipamentos; • Produtos amiláceos: Definições, estrutura e composição química; Matéria prima. Farinhas; Massas; Tecnologia de panificação; Legislação.		
Referências básicas		
BRANDÃO, S.S., LIRA, H.L., T. de. Tecnologia de Panificação e Confeitaria. Caderno pedagógico, 150p., 2011. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2ª Edição. Ed. Manole. 2007. COTTA, T. Galinha: produção de ovos. Viçosa: Aprenda Fácil, 2002. 278 p. COSTA, P.S.C. Manejo do apiário: mais mel com qualidade. Viçosa, MG: CPT, 2007. 248 p. CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 4.ed. rev. São Paulo: Senac , 2010.		
Referências complementares		
MORETTO, E. & FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. WIESE, Helmuth. Novo Manual de Apicultura. 1. ed. Guaíba: Agropecuária, 1995. CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas. Campinas: Ícone Editora Ltda. –SP, 1986. PEREDA, J.A.O. et al (Org.). Tecnologia de alimentos: vol. 2: alimentos de origem animal. Tradução: Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. PUPA, J.M.R. Galinhas poedeiras: produção e comercialização de ovos. Viçosa, MG: CPT, 2008. 248 p.		