

RESOLUÇÃO Nº 29/REIT - CEPEX/IFRO, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018

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

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 23243.014122/2017-82, considerando a Resolução nº 79/CONSUP/IFRO/2018, considerando ainda a aprovação unânime do Cepex, durante a 10ª Reunião Ordinária, em 12/12/2017;

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio (MedioTec) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, *Campus Jaru*, anexo a esta Resolução.

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

CARLOS HENRIQUE DOS SANTOS

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



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Henrique dos Santos, Vice-Presidente do Conselho**, em 06/11/2018, às 19:00, 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 **0390364** e o código CRC **9077FEA0**.

ANEXO I À RESOLUÇÃO Nº 29, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018

PPC TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE, CAMPUS JARU - LINK - 0390488



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 EAD - MEDIOTEC
CAMPUS JARU**

Aprovado pela Resolução nº 29/CEPEX/IFRO/2018

Jaru 2017

IFRO–*Campus* Jaru

Av. Vereador Otaviano Pereira Neto, nº 874 – Setor 02 – CEP: 76.890-000 – Jaru/RO

E-mail: campusjaru@ifro.edu.br / Site: www.ifro.edu.br / Telefone: (69) 9 9918-2512



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EAD - MEDIOTEC
CAMPUS JARU**

Comissão Responsável pela Elaboração do PPC:

Portaria Nº 72/Jaru - CGAB/IFRO, de 28 de setembro de 2017

Enilda de Oliveira Aliares
Gracilene Nunes da Silva
Marcia Cristina Florêncio Fernandes Moret
Mateus Gomes dos Santos
Renato Delmonico

Jaru 2017

SUMÁRIO

SUMÁRIO	3
LISTA DE QUADROS	7
LISTA DE IMAGENS	8
APRESENTAÇÃO	9
I. DADOS PRELIMINARES DO CURSO E DA IES	10
1. Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (Reitoria)	10
2. Dirigentes ligados a Reitoria	10
3. Dados da Unidade de Ensino – <i>Campus</i>	10
4. Dados dos Dirigentes da Unidade de Ensino – <i>Campus</i>	10
5. Dados Gerais do Curso a ser implantado	11
II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO IFRO	12
1. Dados Institucionais	12
1.1. Breve Histórico do IFRO	12
1.2. Missão, Visão e Valores do IFRO	14
1.2.1. Missão	14
1.2.2. Visão	14
1.2.3. Valores	14
1.3. Breve Histórico do <i>Campus</i>	14
1.4. Dados Socioeconômicos da Região	17
DIMENSÃO 1 - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO	22
1.1. Do Contexto Educacional	22
1.1.1. Dados populacionais da região e pirâmide populacional	22
1.1.2. População do Ensino Médio Regional	23
1.1.3. Demanda pelo Curso	25
1.1.4. Da Justificativa do Curso	30
1.1.5. Formas de Acesso ao Curso	32
1.2 Das Políticas Institucionais Constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no Âmbito do Curso	34
1.2.1. A Inter-relação entre o Ensino a Pesquisa e a Extensão	34
1.2.2. Políticas de Articulação com os Setores Públicos e Privados	35
1.2.3. Políticas de Ensino	37
1.2.4. Políticas de Pesquisa	37

1.2.5. Políticas de Extensão	38
1.2.6. Ações para o Desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão	39
1.3. Objetivos do Curso	41
1.3.1. Objetivo Geral do Curso	41
1.3.2. Objetivos Específicos do Curso	41
1.5. Estrutura Curricular	43
1.6. Conteúdos Curriculares do Curso	44
1.6.1. Especificação dos Componentes Curriculares	44
1.6.2 Coerência dos conteúdos curriculares com o perfil desejado do egresso	45
1.6.3. Coerência dos Conteúdos Curriculares face às Diretrizes Curriculares Nacionais	46
1.6.4 Matriz Curricular do Curso	48
1.6.5. Ementário	49
1.7. Metodologia	71
1.7.1 Tecnologias Assistivas	74
1.7.3 Transversalidade do Currículo	79
1.7.4 Prática como Componente Curricular	80
1.7.5 Estratégias de Acompanhamento Pedagógico	81
1.7.6 Flexibilização Curricular	82
1.7.7 Estratégias de Desenvolvimento de Atividades Não Presenciais	83
1.7.8 Critérios de Aproveitamento de Estudos e de Certificação de Conhecimentos	84
1.7.9 Estratégias de Interdisciplinaridade	84
1.8. Prática Profissional Supervisionada	85
1.8.1. Estágio Curricular Supervisionado	85
1.9. Atividades Complementares	87
1.10. Apoio ao Discente	88
1.11. Ações Decorrentes do Processo Avaliativo do Curso	89
1.11.1. Atendimento Extraclasse	90
1.11.2. Atendimento Psicopedagógico	91
1.11.3. Estratégias de Nivelamento	91
1.11.4. Estímulos às Atividades Acadêmicas	92
1.12. Atividades de Tutoria	93
1.13. Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo ensino-aprendizagem	93
1.14. Procedimentos de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem	95

1.15 Número de Vagas	97
1.16 Participação obrigatória dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC	97
DIMENSÃO 2 - CORPO DOCENTE	98
2.1. Composição e funcionamento do Conselho de Classe	98
2.2. Atuação do coordenador do curso	98
2.2.1. Identificação do coordenador do curso	99
A Coordenação do curso será exercida pela Tecnóloga em Alimentos: Graziela Martinotto.	99
2.2.2. Titulação e formação da Coordenadora do curso	99
2.3. Experiência profissional de magistério superior e de gestão da Coordenadora do curso	99
2.4. Regime de trabalho da coordenadora do curso	99
2.5. Titulação do corpo docente	99
2.5.1. Dos requisitos de formação	99
2.5.2. Políticas de aperfeiçoamento, qualificação e atualização do corpo docente	101
2.6. Titulação do corpo docente – percentual de doutores	101
2.7. Regime de trabalho do corpo docente	102
2.8. Experiência profissional do corpo docente	102
2.9. Funcionamento do Colegiado ou equivalente	102
2.10. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica do corpo docente	103
2.11. Titulação e formação do corpo de professores/tutores de curso	103
2.12. Experiência do corpo de tutores em Educação a Distância	103
DIMENSÃO 3 – INFRAESTRUTURA	104
3.1. Gabinetes de trabalho para professores em tempo integral	104
3.2. Espaço de trabalho para coordenação de curso e serviços acadêmicos	104
3.3. Sala de Professores	105
3.4 Salas de aula	106
3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática	106
3.5.1 Plano de atualização tecnológica e manutenção de equipamentos	107
3.6. Bibliografia básica	107
3.7. Bibliografia complementar	107
3.8. Periódicos especializados	108
3.9. Laboratórios didáticos e especializados	108
3.9.1. Plano de atualização tecnológica, serviços e manutenção dos equipamentos	108
3.9.2 Infraestrutura de laboratórios específicos da área de formação	109

DIMENSÃO 4 – REQUISITOS LEGAIS	110
4.1. Diretrizes curriculares nacionais da educação básica.....	110
4.2. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étno-raciais e para o ensino de história e cultura Afro-brasileira, africana e indígena	112
4.3. Diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos	113
4.4. Proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista	113
4.5. Tempo de Integralização	114
4.6. Acessibilidade para pessoas com deficiência física	114
4.7. Acessibilidade para alunos com deficiência visual	115
4.8. Acessibilidade para alunos com deficiência auditiva.....	116
4.9. Informações Acadêmicas.....	117
4.10. Políticas de educação ambiental	118
DIMENSÃO 5 -DOS TEMAS GERAIS E DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.....	119
5.1. Infraestrutura do Campus.....	119
5.1.1. Infraestrutura de segurança	119
5.1.2. Área de Convivência	120
5.1.3. Biblioteca.....	120
5.1.4. Espaços para eventos	121
5.1.5. Instalações sanitárias	121
5.1.6. Acessibilidade Arquitetônica.....	121
5.2. Organização do controle acadêmico	122
5.3. Setores de apoio pedagógico e técnico-administrativo	123
5.3.1. Diretoria de Ensino	123
5.4. Departamento de Extensão.....	125
5.5. Departamento de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação.....	126
5.6. Coordenação de Tecnologia da Informação	126
5.7. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas.....	126
5.8. Políticas especiais do IFRO.....	128
5.8.1 Políticas de educação inclusiva.....	128
5.9. Certificação de Conclusão de Curso	130
5.10. Acesso a equipamentos de informática pelos docentes	130
5.11. Recursos audiovisuais disponíveis para o exercício da docência	130
6. REFERÊNCIAS UTILIZADAS PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO	132

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Dados Gerais do IFRO (Reitoria).....	10
Quadro 2: Reitor e Pró-reitores do IFRO	10
Quadro 3: Dados Gerais do <i>Campus</i>	10
Quadro 4: Diretor Geral e Diretor de Ensino	10
Quadro 5: Dados Gerais do Curso	11
Quadro 6: Número de alunos em níveis e modalidades em Jaru.....	24
Quadro 7: Escolas que oferecem o Ensino Médio em Jaru	25
Quadro 8: Matrículas por nível em Jaru.....	25
Quadro 9: Matrículas no Ensino Médio na Microrregião de Jaru	25
Quadro 10: Interesse no curso por nível de escolaridade	30
Quadro 11: Eixos formadores e práticas transcendentais	44
Quadro 12: Necessidade de profissionais para o quadro docente	100
Quadro 13: Recursos audiovisuais	131

LISTA DE IMAGENS

Figura 1: Despesas e receitas orçamentárias.....	19
Figura 2: Produto Interno Bruto	20
Figura 3: PIB (valor adicionado)	20
Figura 4: PIB per capta.....	20
Figura 5: Evolução populacional de Jarú, de Rondônia e do Brasil	22
Figura 6: Pirâmide etária de Jarú, de Rondônia e do Brasil.....	23
Figura 7: População residente que frequentava creche ou escola no ano de 2010 em algumas cidades de Rondônia.....	24
Figura 8 - Faixa etária da população – Pesquisa de Demanda 2017	27
Figura 9 - Municípios de residência da população – Pesquisa de Demanda 2017.....	27
Figura 10 – Grau de escolaridade dos participantes – Pesquisa de Demanda 2017	28
Figura 11 - Eixos tecnológicos de interesse dos participantes – Pesquisa de Demanda 2017 .	28
Figura 12 - Áreas de importância para o desenvolvimento econômico e social de Jarú – Pesquisa de Demanda 2017.....	29
Figura 13 - Interesse em ingressar no curso Técnico em Alimentos – Pesquisa de Demanda 2017	29

APRESENTAÇÃO

O presente documento se constitui do Projeto Pedagógico do curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD ofertado via Programa MEDIOTEC, referente ao eixo tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Este projeto tem como objetivo contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso, organizado na perspectiva de uma gestão estratégica e participativa, levando em consideração os desafios da educação técnica diante das transformações significativas e rápidas que têm ocorrido na sociedade contemporânea, no mercado de trabalho e nas condições de exercício profissional.

Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), *Campus Jarú* passa a ofertar, a partir do segundo semestre de 2017, o Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, através do Programa MEDIOTEC/PRONATEC.

Estão presentes como marco orientador desta proposta, as diretrizes institucionais explicitadas no Projeto Pedagógico, traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social transformadora, as quais se materializam na função social do IFRO que se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente e eticamente comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

Assim, apresentamos a estrutura que orientará a prática pedagógica do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD do IFRO - *Campus Jarú*, entendendo que este documento está passível de aprimoramentos sempre que se fizer necessário.

I. DADOS PRELIMINARES DO CURSO E DA IES

1 Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (Reitoria)

Quadro 1: Dados Gerais do IFRO (Reitoria)

Nome	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia	Sigla	IFRO
Cnpj	10.817.343/0001-05		
Lei	Lei nº11.892, de 29 de dezembro de 2008		
Logradouro	Avenida Sete de Setembro	Nº	2090
Bairro	Nossa Senhora das Graças	Cidade	Porto Velho
Estado	Rondônia	Cep	76.804-124
E-Mail	reitoria@ifro.edu.br	Fone	(69) 2182 - 9601

2 Dirigentes ligados a Reitoria

Quadro 2: Reitor e Pró-reitores do IFRO

Reitor	Uberlando Tiburtino Leite
Pró-reitor de Ensino	Moisés José Rosa Souza
Pró-reitor de Pesq. e Inov. e Pós-Graduação	Gilmar Alves Lima Júnior
Pró-reitora de Extensão	Maria Goreth Araújo Reis
Pró-reitora de Administração e Planejamento	Jéssica Cristina Pereira Santos
Pró-reitora de Desenvolvimento Institucional	Maria Fabíola Moraes da Assumpção Santos

3 Dados da Unidade de Ensino – *Campus*

Quadro 3: Dados Gerais do *Campus*

Campus	<i>Campus Jaru</i>		
Logradouro	Av. Ver. Otaviano Pereira Neto	Nº	874
Bairro	Zona Urbana	Cidade	Jaru
Estado	Rondônia	Cep	76.890-000
E-mail	campusjaru@ifro.edu.br	Fone	-
C. Postal	-o-	Celular	(069) 9 9918-2512

4 Dados dos Dirigentes da Unidade de Ensino – *Campus*

Quadro 4: Diretor Geral e Diretor de Ensino

Diretor Geral	Renato Delmonico
Diretora de Ensino	Gracilene Nunes da Silva

5. Dados Gerais do Curso a ser implantado

Quadro 5: Dados Gerais do Curso

Nome do Curso	Técnico em Alimentos
Modalidade	Curso Técnico Concomitante ao Ensino Médio EaD
Endereço de Funcionamento do Curso	Av. Ver. Otaviano Pereira Neto, 874 - Jarú, Rondônia, CEP: 76.890-000
Número de Vagas Pretendidas	50 vagas
Turno de Funcionamento do Curso	Matutino
Carga Horária Total do Curso	1.280 horas
Tempo Mínimo de Integralização	18 meses
Tempo Máximo de Integralização	No mínimo, três e, no máximo, seis semestres.
Regime de Matrícula	modular/semestral

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO IFRO

1. Dados Institucionais

1.1. Breve Histórico do IFRO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC), foi criado por meio da 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 CEFETs, transformando-os em 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia distribuídos em todo o território nacional.

É uma Instituição que faz parte da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, 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. Especializa-se em oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino para os diversos setores da economia, na realização de pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, com estreita articulação com os setores produtivos e com a sociedade, dispondo mecanismos para educação continuada.

Marcos Históricos do Instituto Federal 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 8.670, de 30/6/1993. Apenas a Escola Agrotécnica Federal de Colorado foi implantada.
- 2007: Criação da Escola Técnica Federal de Rondônia por meio da Lei 11.534, de 25/10/2007, com unidades em Porto Velho, Ariquemes, Ji-Paraná e Vilhena;

- ✓ 2008: Autorização de funcionamento da Unidade de Ji-Paraná, por meio da Portaria 707, de 9/6/2008, e criação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), por meio da Lei 11.892, de 29/12/2008, 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 e dos processos de expansão do IFRO;
- 2010: Implantação do *Campus* Porto Velho e início de suas atividades. O *Campus* passou a denominar-se Porto Velho Calama em 2011.
- 2011: Implantação de Polos de Educação à Distância e dos primeiros cursos da modalidade no IFRO;
- 2012: Implantação do *Campus* Porto Velho Zona Norte, temático, para gestão da EaD;
- 2013: Início das construções do *Campus* Guajará-Mirim e processo de implantação de mais dois *campi* avançados;
- 2013: Instalação de 12 polos EaD;
- 2014: Expansão de 12 polos EaD, passando para 24 unidades.
- 2015: Foi implantado o *Campus* Binacional de Guajará-Mirim, na cidade de Guajará-Mirim, na fronteira com a Bolívia;
- 2016: Implantação do *Campus* Avançado Jaru. A autorização de funcionamento da unidade foi efetuada pela Portaria MEC nº 378, de 9 de maio de 2016.
- 2017: Alteração de tipologia do *Campus* Jaru definida através Portaria nº. 1.053, de 5 de setembro de 2017.

O Instituto Federal de Rondônia está fazendo investimentos substanciais na ampliação de seus *campi* e de sua rede. Para o ano de 2017 a configuração é esta: uma Reitoria; nove *campi* implantados: Porto Velho Calama, Porto Velho Zona Norte, Ariquemes, Ji-Paraná, Cacoal, Vilhena, Colorado do Oeste, Guajará-Mirim e o *Campus* Jaru.

1.2. Missão, Visão e Valores do IFRO

1.2.1. Missão

Promover educação profissional, científica e tecnológica de excelência, por meio da integração entre ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos comprometidos com o desenvolvimento humano, econômico, cultural, social e ambiental sustentável.

1.2.2. Visão

Consolidar a atuação institucional, sendo reconhecido pela sociedade como agente de transformação social, econômica, cultural e ambiental de excelência.

1.2.3. Valores

Ética, transparência, comprometimento, equidade, democracia, respeito, e efetividade.

1.3. Breve Histórico do *Campus*

O município de Jaru fica localizado no Estado de Rondônia, a 290 km da capital Porto Velho. Situa-se na BR 364, fazendo divisão limítrofes com os seguintes municípios: ao Norte, com Theobroma; ao Sul, com Mirante da Serra e Nova União; a Oeste, com Cacaulândia e Governador Jorge Teixeira; a Leste, com Vale do Paraíso e Ouro Preto do Oeste.

O município é considerado extremamente importante para o desenvolvimento econômico do estado por diversas razões, dentre elas podemos citar: forte produção na agroindústria; apresenta um número populacional superior a cinquenta mil habitantes, possui vários municípios menores em seu entorno e há inúmeras empresas fortes nas diversas áreas do comércio.

No entanto, o município é carente de instituição de ensino que ofereça educação profissional e tecnológica para atender as demandas local e regional. Nesse contexto, em 2012, em atendimento aos pedidos por parte de autoridades da educação do município de Jaru no sentido de ofertar cursos profissionalizantes aos cidadãos da região, o IFRO implantou um Polo de Educação a Distância, dando, portanto, início às atividades de ensino com a oferta de quatro cursos do Programa de

Formação Inicial em Serviços dos Profissionais de Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público (PROFUNCIONÁRIO), com abertura de 200 vagas para atendimento aos servidores públicos do município e região, com os seguintes cursos: Alimentação Escolar, Infraestrutura Escolar, Multimeios Didáticos e Secretaria Escolar.

Os cursos foram ofertados via EaD, através de uma parceria com o IFPR – Instituto Federal do Paraná, cujo objetivo foi proporcionar qualificação profissional aos servidores públicos que atuavam na área de apoio técnico (merendeiras, zeladoras e agentes administrativos) da educação estadual e municipal de Jarú.

Os cursos foram de suma importância para o desenvolvimento pessoal e profissional dos servidores com grande percentual de aproveitamento acadêmico e baixa evasão. É importante dizer que, de acordo com o trabalho de acompanhamento dos egressos, muitos alunos tiveram suas vidas alteradas para melhor após concluírem os cursos ofertados pelo IFRO, por exemplo, mudando de função dentro da instituição onde eram lotados. Esses alunos eram matriculados no *Campus Ariquemes*, porém atendidos em Jarú, com um encontro presencial uma vez por semana.

Em 2013, com a finalidade de se expandir as atividades do IFRO no Estado e atender um maior número de pessoas, deu-se início ao processo de implantação da Unidade de Educação Profissional de Jarú – UEP Jarú, vinculada ao *Campus Ji-Paraná*, cujo objetivo foi atender às necessidades de oferta de educação profissional gratuita à comunidade do município e adjacências pelo PRONATEC. No entanto, tal demanda não foi atendida.

Ainda em 2013, o *Campus Zona Norte* ofertou os cursos Técnico em Informática e Técnico em Finanças. E em parceria com o IFPR – Instituto Federal do Paraná, ofertou também o Curso Comunitário de Saúde. Entretanto, não houve continuidade, pois o IFPR cancelou o referido curso por motivos adversos. Então, para que os alunos não ficassem prejudicados, o *Campus Zona Norte* proporcionou a esses alunos o curso de Cuidador de Idoso.

A partir de então, intensificou-se a manifestação de interesse por parte de autoridades locais para implantação de uma unidade de ensino definitiva do IFRO em Jarú. Por meio do ofício 138, de 21 de fevereiro de 2013, o Executivo Municipal de Jarú considera a atuação do Instituto como destaque na formação de pessoal e oficializa a intenção da Prefeitura em receber um *Campus*, com os seguintes argumentos:

a) O Município possui economia expressiva, sendo a 2ª maior bacia leiteira

- per capita do país e a maior da Região Norte.
- b) Há 52.005 habitantes no Município, dentre os quais 15.210 são jovens e adultos entre 15 e 29 anos de idade.
 - c) O PIB per capita é de R\$ 15.266,27, contra R\$ 12.449,57 da cidade de Ouro Preto do Oeste, que tem o número de habitantes que mais se aproxima de Jaru, considera-se ainda que o PIB per capita é maior que o de Cacoal, Colorado e Ariquemes, onde já existem *Campus* do IFRO instalados.
 - d) Jaru possui o maior frigorífico do Estado, três laticínios, expressiva produção de peixe e comércio significativo.
 - e) O Município atende administrativamente as áreas de Governador Jorge Teixeira, Theobroma e Vale do Anari, envolvendo uma população de aproximadamente 100.000 pessoas; além disso, aproxima-se dos Municípios de Nova União, Ouro Preto do Oeste, Mirante da Serra e Vale do Paraíso, num total que atinge quase 20.000 km².
 - f) A Prefeitura se compromete em doar um terreno para a construção do *Campus* e em dispor uma escola com infraestrutura necessária para a instalação inicial da Unidade.

Dessa forma, representantes do IFRO e gestores da prefeitura realizaram várias reuniões, audiências públicas e ações para firmarem parcerias. Culminou que, com a participação da comunidade, de membros do Ministério Público e outras autoridades locais, decidiu-se pela doação de um terreno ao IFRO. Somente após a aprovação da cessão do terreno pela comunidade, através de audiência pública, passou-se a proposta de doação do terreno para a deliberação final dos senhores vereadores. Por fim, a Câmara Municipal de Jaru através da Lei Municipal nº 1974/2014, autorizou o executivo municipal a doar o imóvel onde antes funcionava a EXPOAJA – Exposição Agropecuária de Jaru.

Assim, no dia 22 de dezembro de 2014 foi realizada uma solenidade para oficializar a entrega do imóvel ao IFRO para a construção de mais uma unidade de ensino – o *Campus* Avançado Jaru. O imóvel fica situado na Av. Otaviano Pereira Neto, 874 – setor 2; o terreno é plano, todo cercado, com muro frontal em toda a sua dimensão e algumas construções já feitas, envolvendo barracões, boxes e outras pequenas

estruturas. A área é de aproximadamente 50.000 metros quadrados, o qual já está escriturado em nome do IFRO e pertence à área urbana do município.

No decorrer de todo esse processo de doação do lote de terra, o IFRO continuou desenvolvendo suas atividades de ensino através do *Campus* Zona Norte devido à grande procura por curso técnicos e tecnológicos profissionalizantes. Assim, em outubro de 2014, iniciou-se uma turma de Informática e em novembro de 2015 começou a turma de Finanças Subsequente. As aulas eram realizadas em salas de aulas de escola municipal, cedidas pela prefeitura.

Por fim, em 2016, foi autorizada pela Portaria Nº. 378 de 09 de maio de 2016 a criação de mais uma unidade do IFRO – o *Campus* Avançado Jarú. Neste mesmo ano, foi dado início à construção da sede do *Campus*, sendo, inicialmente, um bloco com três salas de aula e 2 banheiros. Assim, o Polo de Educação a Distância (com os cursos Técnico em Finanças Subsequente/2015/2 e Técnico em Cooperativismo Concomitante/2016/2) dá lugar para o *Campus* Avançado Jarú e os cursos citados foram deslocados para as instalações da sede do *Campus*.

Em setembro de 2017, O Ministério da Educação autorizou a alteração da tipologia do *Campus* Avançado Jarú para *Campus* Jarú, através da Portaria nº. 1053, de 5 de setembro de 2017.

Desde o princípio da implantação da unidade, os gestores do *Campus* deram início a uma série de reuniões com setores acadêmicos, políticos e educacionais do município, com o objetivo de apresentar a rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, o Instituto Federal de Rondônia, a sua expansão em todo o Estado e como o *Campus* Jarú desempenhará um papel significativo na transformação social do município de Jarú e demais municípios circunvizinhos, através do seu importante papel no processo de articulação de agentes públicos e privados da região, no sentido de buscar o desenvolvimento socioeconômico regional de forma cooperativa e sustentável.

1.4. Dados Socioeconômicos da Região

A cidade de Jarú, situada no vale do rio Jarú, surgiu em torno de um posto telegráfico instalado em 1912 pela Comissão da Linha Telegráfica Estratégica Mato Grosso/Amazonas e chefiada pelo então Coronel Cândido Mariano da Silva Rondon. No entanto, o vale do Rio Jarú já era ocupado pelos seringais e seringueiros

desde o século XIX, apesar da resistência imposta pelos índios Jarú, que tinham essa região sob seu domínio. Ocupavam, então, uma extensa área que se estendia desde o rio Jarú, afluente da margem esquerda do Rio Ji-Paraná, até as margens do alto curso do Rio Madeira. Em 1915, a Comissão Rondon procedeu à exploração de estudos do Rio Jarú, inclusive, conservaram este nome em homenagem aos habitantes da época: os Jarú.

A História da criação do município de Jarú começa no dia 11 de outubro de 1977, quando foi criado o Distrito de Jarú pela Lei Federal nº 6.448, subordinado ao município de Ariquemes. Elevado à categoria de município com a denominação de Jarú, pela Lei 6.921, de 16-06-1981 e desmembrado do município de Ariquemes, mas a instalação só foi concretizada em 7 de novembro de 1981, quando Sandoval de Araújo Dantas foi nomeado o primeiro administrador do Distrito. Sua administração durou até maio de 1979, quando foi substituído por Sebastião Ferreira Mesquita. Em seguida, a cidade foi administrada por Raimundo Nonato da Silva, último administrador e primeiro prefeito de Jarú de 1980 a 1983, quando tomou posse o primeiro prefeito eleito, o senhor Leomar José Baratela.

O Município de Jarú possui uma área de 2.944,128 km², representando 1,2392% da área do Estado e 0,0347% do Brasil. A cidade é distante da Capital do Estado cerca de 290 km e está dividida em três subdistritos: Santa Cruz da Serra, Jarú Uaru e Bom Jesus, além do Distrito de Tarilândia, com mais de dez mil habitantes.

A economia do município de Jarú iniciou com comércio do látex da borracha e da madeira oriundos do desmatamento das terras ocupadas pelos migrantes e incentivados pelo governo federal. Com isso, ao longo da BR 364 em construção para integrar a região norte ao centro-sul do país foram criados diversos núcleos de apoio rurais (nuares) que concentrava um aglomerado populacional e movimentavam a economia local.

Os migrantes oriundos das diversas regiões do país vinham com a esperança de conquistar uma terra para trabalhar com a agricultura. Devido ao incentivo do governo em povoar a região e incentivo ao desmatamento, houve o estabelecimento de indústrias madeireiras que movimentavam fortemente a economia local com muita produção de postos de trabalho aos moradores de Jarú até meados dos anos 90, quando iniciaram as fiscalizações dos órgãos ambientais sobre as madeireiras, reduzindo, assim, suas atividades. Houve um crescimento também da produção

agrícola e pecuária da região e, para atender essa parcela do mercado, se estabeleceram em Jarú diversos empreendimentos comerciais de gêneros alimentícios, como cerealistas, laticínios e mercados.

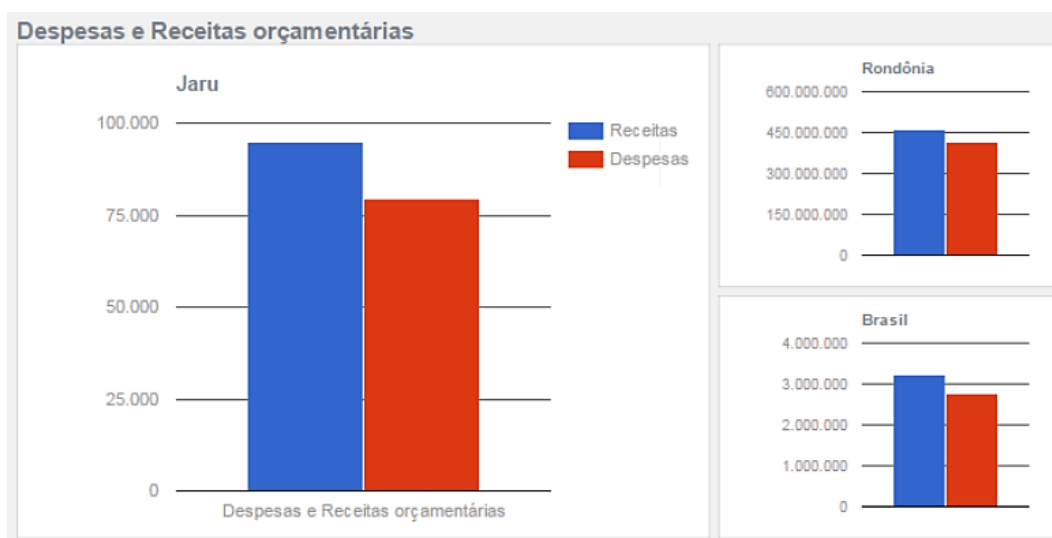
Atualmente, a Associação Comercial e Industrial de Jarú conta com 277 empresas associadas, as quais contribuem nas diversas áreas da economia, sendo empresas ligadas ao comércio, prestação de serviços, indústrias, supermercados, laticínios, cerealistas, hotelaria etc.

Na pecuária, o IBGE apresenta alguns dados de 2015 que merecem atenção, pois o município de Jarú figura em 2º lugar na produção em litro de leite, 1º colocado em quantidade de vacas ordenhadas e 3º colocado em relação ao efetivo do rebanho no comparativo entre os municípios do Estado de Rondônia.

Além dos destaques na área comercial e serviços, as contribuições da área agrícola para a economia de Jarú estão representadas nas informações organizadas através das pesquisas realizadas pelo IBGE.

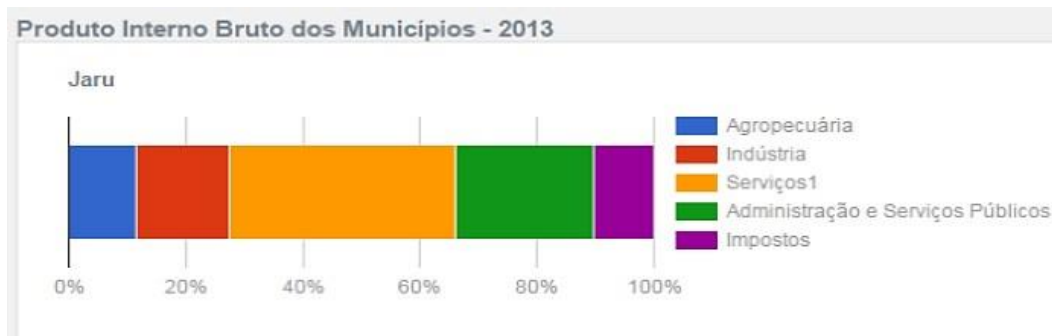
O IBGE apresenta alguns infográficos referentes ao município de Jarú.

Figura 1: Despesas e receitas orçamentárias



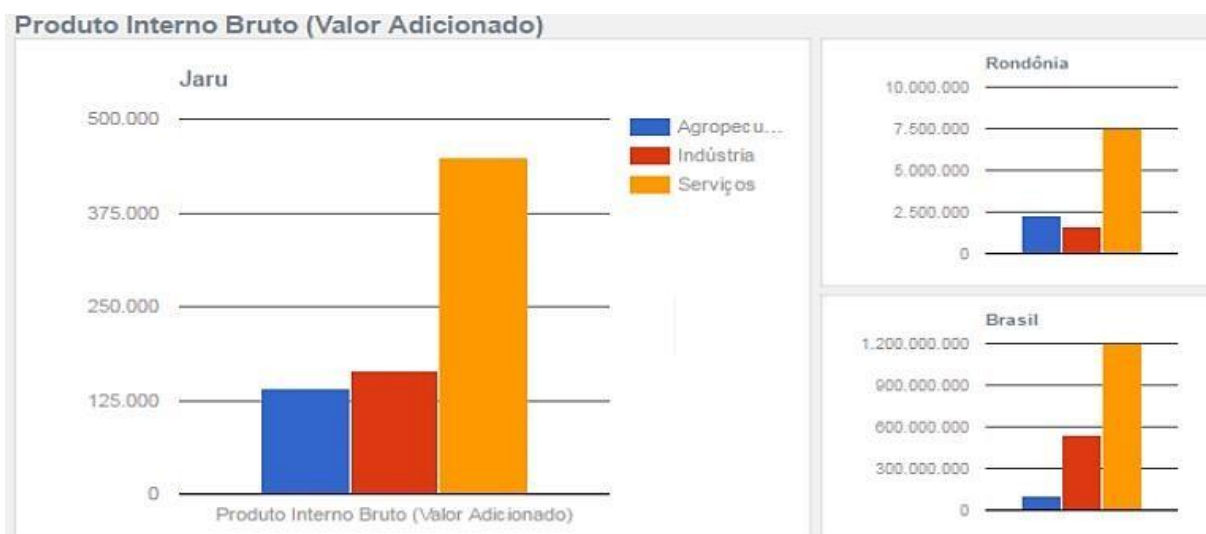
Fonte: IBGE - Atualizado em 28/08/2015.

Figura 2: Produto Interno Bruto



Fonte: IBGE em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo - SUFRAMA, 2013.

Figura 3: PIB (valor adicionado)



Fonte: IBGE, em parceria com os órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e SUFRAMA.

Figura 4: PIB per capita



Fonte: IBGE, Cadastro Central de Empresas 2014.

Observa-se nos quadros acima o potencial de Jarú para o desenvolvimento econômico de Rondônia. Segundo dados da Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia (IDARON, 2016), O município está classificado em 2º lugar no ranking de bovinocultura leiteira do Estado de Rondônia com uma produção de 96.776 (noventa e seis mil e setecentos e setenta e seis) mil litros de leite diariamente.

Com o crescimento dos negócios em todas as áreas, a região requer e anseia por profissionais que sejam capazes de modernizar, gerir e controlar os sistemas produtivos nas indústrias, no comércio, na cidade, no campo e em todos os setores envolvidos direta e indiretamente com o desenvolvimento do Estado e do Município, quer sejam públicos ou privados.

Devido sua vocação para agricultura, pecuária, indústria, comércio e serviço, o município de Jarú tem necessidade de formar pessoas capazes de gerir esses sistemas produtivos. É nesse sentido que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – *Campus Jarú*, que possui limite de atuação circunscrito ao Município de Jarú, atuará ofertando Educação Profissional e Tecnológica para a formação técnica da população do município e região.

DIMENSÃO 1 - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

1.1. Do Contexto Educacional

1.1.1. Dados populacionais da região e pirâmide populacional

O Estado de Rondônia conta com uma população de 1.562.409, segundo o censo demográfico 2010 realizado pelo IBGE, com estimativa populacional em 2016 de 1.787.279 habitantes. O município de Jarú possui uma população de 52.005 habitantes (censo 2010) e uma população estimada em 2016 de 55.806 habitantes, de acordo com as informações do IBGE/2017. Os municípios vizinhos da **cidade de Jarú** são **Governador Jorge Teixeira** com 10.512 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 9.933 habitantes; município de **Cacaulândia** com 5.736 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 6.414 habitantes; município de **Theobroma** com 10.649 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 11.348 habitantes; município de **Mirante da Serra** com 11.878 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 12.308

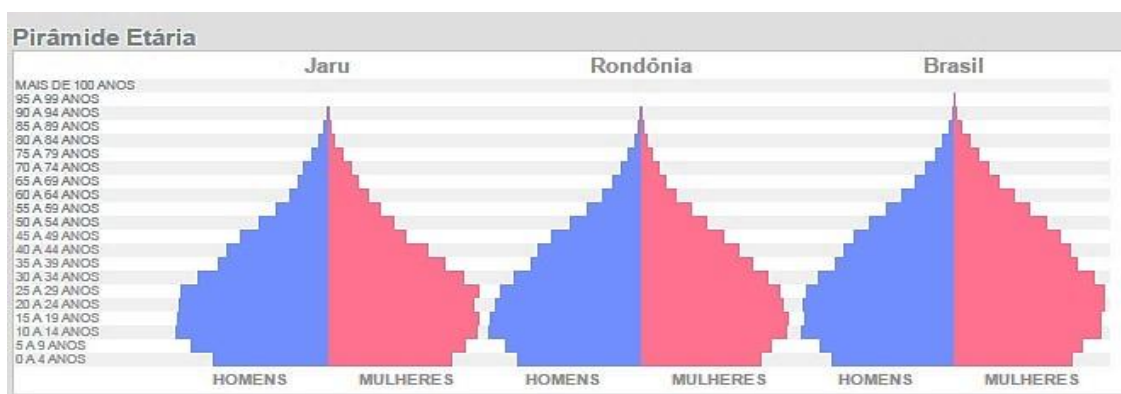
habitantes; município de **Vale do Anari** com 9.384 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 10.999 habitantes; município de **Urupá** com 12.974 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 13.198 habitantes, município de **Teixeirópolis** com 4.888 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 4.966 habitantes; município de **Nova União** com 7.493 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 7.796 habitantes; município de **Ouro Preto do Oeste** com 37.928 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 39.840 habitantes e o município de **Vale do Paraíso** com 8.210 habitantes (Censo 2010) e estimativa populacional em 2016 de 8.138 habitantes.

Figura 5: Evolução populacional de Jaru, de Rondônia e do Brasil

Evolução Populacional			
Ano	Jaru	Rondônia	Brasil
1991	63.535	1.132.692	146.825.475
1996	47.981	1.219.702	156.032.944
2000	53.600	1.379.787	169.799.170
2007	52.453	1.453.756	183.987.291
2010	52.005	1.562.409	190.755.799

Fonte: IBGE: Censo Demográfico 1991, Contagem Populacional 1996, Censo Demográfico 2000, Contagem Populacional 2007 e Censo Demográfico 2010.

Figura 6: Pirâmide etária de Jaru, de Rondônia e do Brasil



Fonte: IBGE: Censo Demográfico 2010.

Analisando os dados apresentados pelo IBGE em relação à evolução populacional, observamos que no município de Jaru houve uma redução populacional se compararmos com dados dos anos anteriores. Entretanto, a estimativa populacional 2016 mostra uma projeção de recuperação.

Já a pirâmide etária apresenta uma estrutura populacional jovem. Esse é um ponto de oportunidade para inserção do IFRO neste município.

1.1.2. População do Ensino Médio Regional

De acordo com os dados informativos do censo 2010 apresentados pelo IBGE na figura abaixo, o município de Jaru está classificado entre os 52 municípios do Estado de Rondônia em 6º lugar em número de habitantes que frequentavam a escola. Sendo assim, a população estudantil deste município necessita da educação profissional técnica de nível médio como uma das três modalidades de educação profissional e tecnológica previstas pela legislação educacional brasileira (Lei nº 11.741/08 e LDB 9394/96, Art. 36-B, I e II). Sua oferta pode ser articulada com o ensino médio ou subsequente para aqueles que já o tenham concluído.

Figura 7: População residente que frequentava creche ou escola no ano de 2010 em algumas cidades de Rondônia

uf	município	pessoas
RO	Porto Velho	142.118
RO	Ji-Paraná	35.656
RO	Ariquemes	29.045
RO	Cacoal	25.865
RO	Vilhena	25.669
RO	Jaru	17.173
RO	Rolim de Moura	15.704

Fonte: IBGE: Censo Demográfico 2010.

Como a região de Jaru e o Estado de Rondônia apresentam uma forte contribuição na área de serviços e indústrias, a formação do profissional técnico de nível médio na área de Alimentos na modalidade Concomitante EaD ofertado pelo IFRO – *Campus Jaru* irá contribuir para atender as exigências requeridas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, além disso, esse curso estará oportunizando uma inserção social e profissional daqueles que ou estão cursando o Ensino Médio. Portanto, essa formação profissional de nível técnica oportuniza a entrada desses cidadãos no mercado de trabalho.

De acordo com o Censo Escolar 2015, foram registradas, no Município de Jaru, 2.295 matrículas no ensino médio.

Quadro 6: Número de alunos em níveis e modalidades em Jaru

Nível/Modalidade	Número de Alunos
Ensino Médio Regular e Educação Profissional	1364
Educação de Jovens e Adultos Presencial e Semipresencial	894
Educação Especial	37
TOTAL	2295

Fonte: Ministério da Educação, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - INEP - Censo Educacional 2015.

Em Jaru, de acordo com os dados do Censo Educacional 2015 (INEP), há 10 escolas de Ensino Médio em Jaru, conforme quadro abaixo:

Quadro 7: Escolas que oferecem o Ensino Médio em Jaru

Tipo de Escola (Ensino Médio)	Número de Escolas
Escolas Públicas Estaduais e Escolas Privadas	10
TOTAL	10

Fonte: Ministério da Educação, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - INEP - Censo Educacional 2015.

Quadro 8: Matrículas por nível em Jaru

MATRÍCULAS POR NÍVEL			
Variável	Jaru	Rondônia	Brasil
Pré-escolar	1.207	38.080	4.916.525
Fundamental	8.410	276.904	27.825.338
Médio	2.295	64.820	8.074.881

Fonte: Ministério da Educação, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - INEP - Censo Educacional 2015.

Na Microrregião de Jaru, os dados do Censo Escolar de 2015 revelam que foram registradas 6.583 matrículas iniciais, o que confirma a existência de demanda potencial por formação em curso técnico de nível médio concomitante na localidade.

Quadro 9: Matrículas no Ensino Médio na Microrregião de Jaru

Municípios da Microrregião de Jaru	Nº de matrículas no ensino médio em 2015
Governador Jorge Teixeira	391
Theobroma	372
Vale do Anari	247
Ouro Preto do Oeste	1.268
Nova União	296
Urupá	377
Teixeirópolis	189

Vale do Paraíso	264
Jaru	2.295
Cacaulândia	212
Mirante da Serra	672
TOTAL	6.583

Fonte: Ministério da Educação, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - INEP - Censo Educacional 2015.

1.1.3. Demanda pelo Curso

O MEDIOTEC EaD 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 (RFEPECT), articulada de forma concomitante, mediante convênios de intercomplementaridade, com as Redes Públicas Estaduais e Distrital de Educação (RPEDE), buscando parceria com o setor produtivo.

Dessa forma, o Ministério da Educação (MEC) apresenta uma nova ação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), o MEDIOTEC EaD, o qual ofertará vagas em cursos técnicos concomitantes ao ensino médio para alunos regularmente matriculados nas redes públicas de educação.

O MEDIOTEC EaD será executado em parceria com a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPECT) 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.

O beneficiário do MEDIOTEC EaD é o aluno do ensino médio das Redes Públicas Estaduais e Distrital de Educação e, sendo assim, a seleção ficará sob a responsabilidade das Secretarias Estaduais de Educação, que poderá atuar em parceria com a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, em conformidade com as diretrizes definidas pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC/MEC).

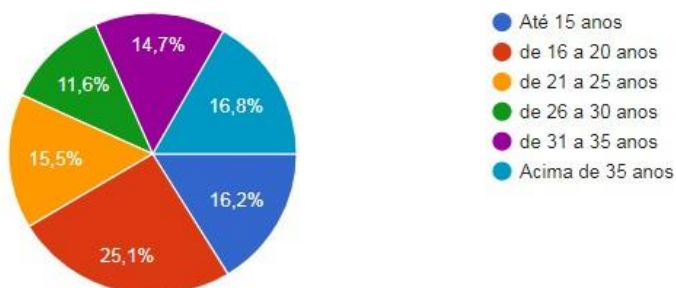
A oferta do curso Técnico em Alimentos foi definido também através de uma pesquisa de demanda por meio de um formulário eletrônico que continha diversas perguntas objetivas com o intuito de identificar o perfil da sociedade jaruense/região e seus anseios. Esse formulário ficou disponível *online* sendo

amplamente divulgado nas redes sociais e em outros veículos de comunicação local, no período de 17 a 22 de agosto de 2017, obtendo 517 participações, conforme as questões abaixo:

Figura 8 - Faixa etária da população – Pesquisa de Demanda 2017

1 - Qual sua faixa etária?

517 respostas



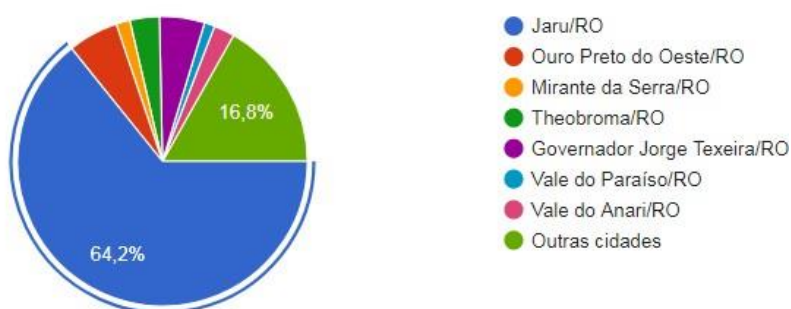
Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

Referente a faixa etária, verificou-se que o público é homogêneo e representativo em todas as faixas etárias, com predominância do público com idade entre 16 a 20 anos.

Figura 9 - Municípios de residência da população – Pesquisa de Demanda 2017

2 - Qual sua Localidade?

517 respostas



Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

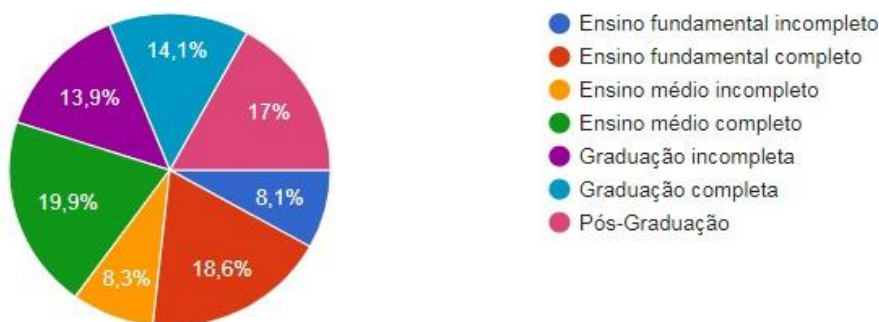
Em relação às localidades dos participantes, observa-se que a maior parte reside em Jaru e região, sendo que apenas 16,8% são de outras cidades o que

totaliza 83,2% dos participantes estão dentro da região que o IFRO *Campus Jaru* busca atender.

Figura 10 – Grau de escolaridade dos participantes – Pesquisa de Demanda 2017

3 - Qual sua Escolaridade?

517 respostas



Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

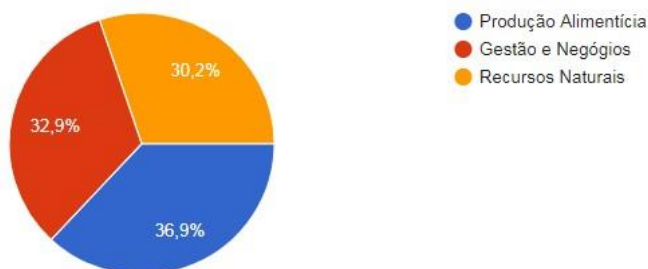
A população participante tem nível de escolaridade diversificado com ligeira predominância dos públicos com ensino médio completo e ensino fundamental completo.

Como a região de Jaru tem vários setores produtivos representados pelos eixos tecnológicos da pesquisa, os eixos tecnológicos do catálogo nacional de cursos técnicos de Produção alimentícia, Gestão de Negócios e Recursos Naturais obtiveram resultados próximos, com ligeira vantagem para produção alimentícia, conforme pode ser observado na Figura 11.

Figura 11 - Eixos tecnológicos de interesse dos participantes – Pesquisa de Demanda 2017

4 - Dos Eixos Tecnológicos abaixo, qual você teria maior interesse em que o IFRO Campus Jaru oferecesse cursos profissionalizantes?

517 respostas

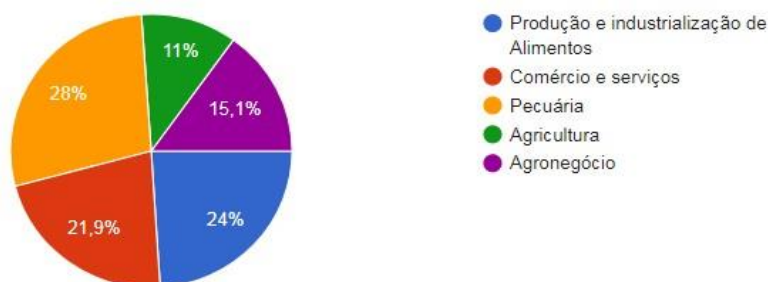


Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

Figura 12 - Áreas de importância para o desenvolvimento econômico e social de Jaru – Pesquisa de Demanda 2017

5 - Das áreas abaixo, qual você acredita ser importante para contribuir com o desenvolvimento econômico e social de Jaru e região.

517 respostas



Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

O município de Jaru está inserido na maior bacia leiteira do estado de Rondônia, razão pela qual possivelmente a atividade de pecuária, seguida da área de produção e industrialização de alimentos foram consideradas de maior expressividade no desenvolvimento econômico e social do município, segundo os participantes. Tal perspectiva está ligada com as áreas de importância apontadas na Figura 12.

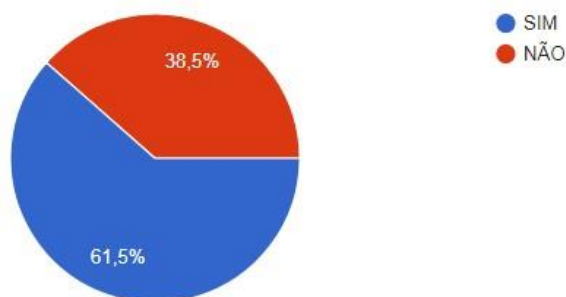
Quando descrito o perfil dos cursos Técnicos em Alimentos, curso representativo nas duas áreas citadas pela população como sendo de maior importância para o desenvolvimento da região, houve boa aceitação do público, com

mais de 60% das preferências, como pode ser verificado na figura 13.

Figura 13 - Interesse em ingressar no curso Técnico em Alimentos – Pesquisa de Demanda 2017

6 - Com base nesse perfil de formação, você teria interesse em ingressar no Curso Técnico em Alimentos?

517 respostas



Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

Para entender melhor o perfil das pessoas que tem interesse em ingressar no curso Técnico em Alimentos, os dados foram agrupados de acordo ao nível de escolaridade declarado na pesquisa e ser observado no Quadro 10.

Quadro 10: Interesse no curso por nível de escolaridade

Nível de escolaridade	Técnico em Alimentos	
	Sim	Não
Ensino Fundamental incompleto	93%	7%
Ensino Fundamental completo	33%	67%
Ensino médio incompleto	60%	40%
Ensino médio completo	65%	35%
Graduação incompleta	72%	28%
Graduação completa	71%	29%
Pós-Graduação	56%	44%

Fonte: Comissão da Portaria Nº 56/2017/JARU.

Portanto, após a realização da pesquisa ficou evidente a boa aceitação e expectativa da população pela oferta do curso Técnico em Alimentos, para que o mesmo possa contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região.

1.1.4. Da Justificativa do Curso

A indústria de alimentos faz parte de um setor da economia que sempre possuiu destaque, pois seus produtos correspondem às necessidades prioritárias das

pessoas. Por isso, ao fomentar o desenvolvimento financeiro de todo o mundo, abre perspectivas de empregabilidade e de potencialização de negócios. Entretanto, é evidente a carência de mão-de-obra especializada em diversos campos, tanto que o Governo Federal vem investindo, por meio da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, na abertura de novas instituições de ensino profissional.

Numa região agrícola como a de Rondônia, a exigência de competências específicas não se limita à empregabilidade; os profissionais precisam se preparar também para atividades empreendedoras, autônomas, em razão do vasto campo de oportunidades aberto pela produção agropecuária intensiva. A atuação nesse campo é bastante lucrativa quando há uma atenção para a sustentabilidade. De acordo com Rosa Neto e Almeida (2011),

a efetividade de um sistema agroindustrial reside na capacidade deste em atender às necessidades dos consumidores, sendo fundamental que os agentes que compõem determinado sistema, gerando e colocando à disposição matérias-primas, produtos e serviços, conheçam profundamente os atributos de qualidade que os consumidores buscam. Por outro lado, a eficiência de um sistema agroindustrial irá depender também de dois outros fatores: o primeiro diz respeito à gestão interna dos agentes do sistema, implicando na capacidade destes em disponibilizar seus produtos e serviços com nível adequado de qualidade, preço, velocidade, pontualidade e confiabilidade, o que conduz à necessidade de se utilizar ferramentas gerenciais compatíveis. O segundo conjunto de fatores que leva à eficiência do sistema está relacionado às diversas ações gerenciais de intervenção nas transações que ocorrem entre seus agentes, o que irá depender da coordenação adequada dos agentes produtivos.

A disponibilização de produtos de qualidade somente ocorrerá se houver qualidade de mão-de-obra, que implica em profissionalização específica. Um sistema de gestão eficiente exige uma operacionalização eficaz. Os investidores (de pequeno, médio e grande porte) perceberam que, em Rondônia, a indústria de alimentos é vantajosa, mas os investimentos não podem ser feitos sem uma adequação ao contexto regional. De acordo com Zanatta (2007),

O esgotamento do modelo extrativista vegetal tem favorecido o avanço das indústrias de processamento da produção de leite, carnes, soja, milho, arroz e feijão. Entre 2001 e 2004, o PIB agropecuário teve crescimento médio de 8,8%, chegando a R\$ 1,5 bilhão. Os principais polos são o eixo Ariquemes–Machadinho D'Oeste e Jaru–Ji-Paraná. O setor responde por 15,3% do PIB estadual de R\$ 9,74 bilhões — apenas Tocantins (22,8%) supera essa participação no Norte.

Afora qualquer diferenciação de cifras ao longo dos tempos, a indústria

alimentícia permanece em Rondônia com forte evidência. Continua Zanatta (2007): A indústria de transformação, sobretudo de alimentos e bebidas, já responde por 23,7% do PIB do setor industrial rondoniense. O segmento cresceu, em média, 10,32% nos quatro anos até 2004, segundo o IBGE. A produção de alimentos que exigem a industrialização para agregação de valor de mercado é muito expressiva em Rondônia, especialmente envolvendo o leite e a carne. Não por acaso, já existem grandes e representativos laticínios e frigoríficos.

O Curso Técnico em Agropecuária, ofertado nos *campi* Ariquemes, Colorado do Oeste e Cacoal, comprovam a evidência dos investimentos em matérias-primas para a indústria de alimentos e, ao mesmo tempo, geram uma infraestrutura e um sistema de gestão com foco na atividade-fim do setor: obtenção e rentabilidade de produtos naturais, principalmente os alimentícios.

No caso específico da região de Jaru, que possui o maior frigorífico do estado e a maior bacia leiteira da região Norte, o Curso Técnico em Alimentos está diretamente inserido no contexto socioeconômico e em consonância com os arranjos produtivos locais, reforçando a importância e necessidade de formação de profissionais nesta área.

1.1.5. Formas de Acesso ao Curso

Os trâmites para a implantação de cursos na modalidade de ensino do MEDIOTEC EaD no *Campus* se deram da seguinte maneira: as ofertas são destinadas aos alunos regularmente matriculados no Ensino Médio da Secretaria Estadual de Educação – SEDUC. A Secretaria de Educação disponibiliza aos estudantes a lista de cursos disponíveis e realiza o processo seletivo por curso.

O IFRO - *Campus* Jaru, instituição ofertante, fica responsável somente pela informação dos cursos pactuados aos parceiros, a exemplo da SEDUC/JARU para que, em seguida, a demandante realize o processo seletivo e, posteriormente, encaminhe os inscritos ao IFRO, para confirmação de matrícula e acompanhamento do curso.

Por se tratar de uma formação técnica, as vagas dos cursos técnicos EaD concomitantes são destinadas, preferencialmente, aos alunos que tenham concluído o primeiro ano do ensino médio, de maneira que a formação técnica finde em concomitância com a formação propedêutica, nos termos do Art. 36-C, inciso II, da

LDBEN nº 9.394/1996 e Art. 40 da Portaria MEC nº 817/2015.

De acordo com o Documento de Referência de Execução do MEDIOTEC EaD, a seleção do público do MEDIOTEC deve ser consideradas as características socioeconômicas (maior vulnerabilidade econômica e social) e psicológicas (atividade de interesse) e, como critério de desempate, características sociodemográficas (bairro, cidade e região) e meritocracia.

Conforme foi informado pela Secretaria Estadual de Educação, a característica sociodemográfica foi estudada de forma a beneficiar, prioritariamente, alunos com residência em regiões periféricas e/ou de maior vulnerabilidade social, por mapeamento da violência, entre outros fatores. As características socioeconômicas foram definidas pelo grau de vulnerabilidade social desse aluno, considerando-se fatores como renda familiar, região onde reside, entre outros.

Ainda de Acordo com a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, seguindo o Documento de Referência de Execução do MEDIOTEC EaD, para contribuir com o processo de inclusão social e produtiva e gerar oportunidades aos jovens com maior grau de vulnerabilidade, a prioridade foi dada aos jovens de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família e a jovens submetidos a outras vulnerabilidades e riscos sociais que vão além da pobreza. Para tal, o processo de seleção será composto de:

- i. 10% a 20% das vagas preenchidas a partir da Assistência Social, mediante efetivação da matrícula na Secretaria Estadual de Educação, voltada para jovens com deficiências e para aqueles em situação de vulnerabilidade e risco social, tais como violência, medidas socioeducativas, em acolhimento institucional, dentre outras;
- ii. 65% a 75% das vagas preenchidas a partir de uma lista por escola de alunos de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família matriculadas no Ensino Médio, encaminhada às Secretarias Estaduais de Educação pelo MDSA;
- iii. 5% a 25% das vagas preenchidas a partir de critérios estabelecidos pela Secretaria Estadual de Educação.

Este processo de seleção assegura a focalização no público mais

vulnerável, ao mesmo tempo que, permite a utilização de outros critérios, como interesse do jovem na qualificação, distorção idade-série e mérito, de acordo com a realidade local.

A seleção por meio da Assistência Social permite o acesso de jovens com diversas situações de vulnerabilidades, muitas vezes não identificadas na escola, como: adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas; famílias com presença de situação de Trabalho Infantil; famílias com pessoas em situação de privação de liberdade; famílias com crianças em situação de acolhimento provisório; população em situação de rua; adolescentes e jovens no serviço de acolhimento e egressos; indivíduos e famílias residentes em territórios de risco, em decorrência do tráfico de drogas; indivíduos egressos do Sistema Penal; pessoas retiradas do trabalho escravo; mulheres vítimas de violência; adolescentes vítimas de exploração sexual; Comunidades e Povos Tradicionais; dentre outros, para atender especificidades territoriais e regionais.

A seleção pela Secretaria de Estado de Educação, de alunos de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, assegura a oportunidade a estes jovens, considerando critérios relacionados tanto ao perfil do jovem quanto ao mérito, aplicados para selecionar aqueles que, dentre os elegíveis, podem efetivar sua matrícula. Por fim, a seleção a partir de critérios próprios da Secretaria permite levar em consideração as especificidades locais que apenas esta e as escolas têm condições de conhecer e oferecer a melhor resposta.

Outro aspecto que foi considerado na seleção do público, após o recorte socioeconômico, foi o acesso por mérito, como critério de desempate. Para isso, são considerados fatores como notas, aproveitamento curricular, entre outros.

Após todo o processo de seleção via Secretaria de Educação, o Instituto Federal de Rondônia *Campus Jaru* passa a ofertar Curso Técnico em Alimentos na modalidade Concomitante ao Ensino Médio, no período matutino, com a possibilidade de até dois encontros presenciais semanais obrigatórios e as demais cargas horárias serão via EaD, através do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. Os momentos presenciais obrigatórios serão realizados no contraturno da oferta do Ensino Médio regular.

Esse curso refere-se a uma oferta exclusiva (finita) do Programa PRONATEC/MEDIOTEC, nesse sentido, só haverá uma outra oferta mediante nova pactuação do Programa e aceite das instituições envolvidas.

1.2 Das Políticas Institucionais Constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no Âmbito do Curso

1.2.1. A Inter-relação entre o Ensino a Pesquisa e a Extensão

A concepção de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) orienta os processos de formação com base nas premissas da integração e da articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos. 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. Tendo em vista que é essencial à Educação Profissional e Tecnológica contribuir para o progresso socioeconômico, as atuais políticas da educação dialogam efetivamente com as políticas sociais e econômicas, em especial aquelas com enfoques locais e regionais. Assim, o fazer pedagógico deve integrar ciência e tecnologia, bem como teoria e prática; deve conceber a pesquisa como princípio educativo e científico e as ações de extensão, como um instrumento de diálogo permanente com a sociedade. Para isso, é essencial o incentivo à iniciação científica, ao desenvolvimento de atividades comunitárias e de prestação de serviços, numa perspectiva de participação ativa dentro de um mundo de complexa e constante integração de setores, pessoas e processos. São exemplos de atividades que promovem a inter-relação do ensino com a pesquisa e a extensão: visitas técnicas, minicursos e projetos de ensino e de iniciação científica além de projetos que integram o ensino, a pesquisa e a extensão.

1.2.2. Políticas de Articulação com os Setores Públicos e Privados

No Plano de Desenvolvimento Institucional do IFRO estão previstas ações para articulação com os setores públicos e privados. Apesar do apoio institucional, ainda é reduzido o número de projetos que o IFRO desenvolve em parceria com instituições ou empresas sendo, portanto, reduzida captação de recursos externos pela instituição. Faz-se necessária, portanto, a criação de

dispositivos internos que regulamentem a execução dos recursos destinados à pesquisa e à inovação no Instituto e que possibilitem a ampliação do quantitativo de servidores e de alunos envolvidos nessas atividades, em todos os níveis e modalidades de ensino ofertados pelo IFRO.

Além disso, a existência desses dispositivos contribuirá para a atração de parceiros, públicos e privados, para a execução, em parceria, de projetos científicos e tecnológicos necessários ao desenvolvimento local e regional e que contribuirão para a captação de recursos externos ao orçamento da instituição. O IFRO também tem incentivado o fomento à participação de servidores e alunos em eventos científicos e tecnológicos com o objetivo de divulgar e publicar resultados de trabalhos desenvolvidos na Instituição. Porém, com o objetivo de melhorar a produção intelectual qualificada dos servidores e de aumentar as possibilidades de captação de recursos externos, esse fomento deverá ser estendido à publicação em periódicos técnicos e científicos.

Portanto, é objetivo do Instituto ampliar a participação dos seus servidores e alunos em atividades científicas, tecnológicas e artístico-culturais, de modo a melhorar e consolidar a posição do IFRO junto à comunidade acadêmica e científica, nos âmbitos regional e nacional. A articulação entre o IFRO e os demandantes externos de suas atividades de pesquisa e inovação é realizada pelo Núcleo de Inovação Tecnológica do

Instituto (NIT/IFRO). Esse Núcleo tem desenvolvido ações para disseminar, junto à comunidade interna, a cultura da inovação e da propriedade intelectual, de modo a orientar e incentivar a participação dos pesquisadores da instituição na execução de projetos de pesquisa aplicada em parceria com empresas e outras instituições de ciência e tecnologia.

No tocante à internacionalização da pesquisa, o IFRO já aderiu a acordos de cooperação técnico-científicos realizados entre a SETEC e instituições estrangeiras, a exemplo dos Colleges Canadenses. Além disso, apesar da busca constante por parceiros internacionais para o desenvolvimento conjunto de atividades de pesquisas, inovação e de formação qualificada de pessoal, o Instituto já assinou termos de cooperação com instituições estrangeiras, a exemplo do Belgian Institute For Space Aeronomy (BIRA-IASB), da Bélgica, e do International Center for Numerical Methods Engineering (CIMNE), sediado na Universidade da Catalunha, em

Barcelona, Espanha. Ainda sobre essa temática, foi criado o Núcleo de Internacionalização Institucional, que coordena o programa de mobilidade internacional do IFRO e os promovidos pela Capes e CNPq e que oportuniza aos servidores e alunos a realização de pesquisas e de formação em instituições internacionais parceiras. Uma das ações iniciais desse Núcleo será a execução do Programa Piloto de Internacionalização da Pesquisa Aplicada e Extensão Tecnológica do IFRO (PIPEX).

Essas ações e iniciativas demonstram que o processo de internacionalização do IFRO já foi iniciado. Quanto à qualificação de servidores para execução de pesquisas qualificadas e atuação em programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, o IFRO implementou parcerias com instituições de ensino para a oferta de Doutorados e Mestrados Interinstitucionais (DINTER e MINTER) aos seus servidores. Além da qualificação, essas ações têm contribuído para a elevação da produção técnico-científica dos servidores, criando um ambiente de produção científica e tecnológica no Instituto para a implantação de programas próprios de mestrado e doutorado, bem como aproximando o IFRO de outras instituições com reconhecida competência no desenvolvimento de atividades de ensino e pesquisa.

Em adição, e com o objetivo de ampliar a divulgação das atividades desenvolvidas por seus servidores e alunos, e como forma de contribuir para a consolidação do diálogo e da interação entre a instituição e o mundo da produção, dos serviços e sociedade em geral, o IFRO tem buscado fortalecer seus periódicos técnico-científicos e fomentar a publicação de livros autorais por seus servidores e alunos. Por fim, as atividades de pesquisa e inovação no Instituto, bem como a transferência tecnológica para a sociedade demandante, estão sendo continuamente fortalecidas, com o objetivo de consolidar o IFRO como instituição de excelência no desenvolvimento de atividades técnico-científicas necessárias para atender as demandas sociais e culturais locais e regionais e de contribuir para a elevação da competitividade tecnológica do país.

1.2.3. Políticas de Ensino

No Plano de Desenvolvimento Institucional do IFRO estão previstas ações e metas que pretendem proporcionar aos egressos de todos os cursos uma educação pautada pelos moldes estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares e pelas exigências

socioculturais. Por assim o ser, o IFRO desenvolveu um conjunto de diretrizes básicas para o desenvolvimento de suas atividades administrativas e acadêmicas ao longo dos próximos anos e que podem ser reafirmadas ou reformuladas conforme as mudanças do cenário educacional, regional e local.

O sistema de informação acadêmico-administrativa deve ser aperfeiçoado, já que constitui mecanismo estratégico para racionalizar os procedimentos burocráticos desenvolvidos e garantir maior agilidade no processo de comunicação.

A interação com a comunidade interna e externa deve ser efetivada por meio de ações consistentes que promovam o envolvimento e o comprometimento da comunidade interna (docentes, discentes, servidores técnico-administrativos e sociedade) por meio de atividades de extensão. O ensino e a extensão devem caminhar de forma indissociável, conforme está preconizado na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB – Lei 9394/96).

1.2.4. Políticas de Pesquisa

Em poucos anos de funcionamento (2009 a 2017), o IFRO já conseguiu realizar um trabalho para implementação de atividades de pesquisa em todos os seus *campi*. Para isso, foi e continua sendo necessário que sejam desenvolvidos, de modo sistemático, além dos programas de iniciação científica, pesquisa de alto nível que atenda às necessidades locais de cada unidade.

Com o intuito de efetivação de seus programas de pesquisa, o IFRO adota as seguintes ações:

- a) Incentivo aos discentes e aos docentes interessados em práticas investigativas;
- b) Concessão de bolsas de iniciação científica aos discentes desde que preenchidos todos os requisitos legais;
- c) Alocação de carga-horária para os professores orientarem os alunos incluídos no Programas de Iniciação Científica;
- d) Promoção de seminários e encontros institucionais com pesquisadores de nome nacional para incentivar a importância da investigação científica.

O IFRO, com vistas ao estabelecimento de bases sólidas para o desenvolvimento de pesquisa científica relevante, compatível com as áreas de

conhecimento que promove, apresenta em seu PDI as seguintes diretrizes gerais:

- a) Estabelecer mecanismos de articulação entre ensino, pesquisa e extensão: o espírito científico deve permear as práticas pedagógicas exercidas nos cursos de graduação e pós-graduação, de modo a tornar evidente para os alunos, a importância do saber fazer ciência durante a formação profissional;
- b) Promover a interação com a comunidade: os grupos de estudos já existentes e os que serão implementados no IFRO contemplarão as potencialidades acadêmicas existentes, devidamente articuladas com as demandas locais e regionais;
- c) Consolidação das atividades científicas na medida em que sejam disponibilizados os recursos financeiros necessários;
- d) Criar novos e adequar os periódicos institucionais já existentes ao processo Qualis. A socialização do conhecimento por meio de periódicos produzidos nos últimos anos pela Instituição exige um procedimento avaliativo, em nível nacional, além de ser um estímulo de divulgação dos resultados investigativos realizados por docentes e discentes vinculados (ou não) ao IFRO.

1.2.5. Políticas de Extensão

O IFRO tem uma política de extensão que inclui cursos, programas e outras atividades com a participação de docentes, discentes e técnicos administrativos, desenvolvendo estratégias que possibilitam maior inserção institucional com a sociedade local e regional.

Para tanto, as atividades extensionistas estão pautadas em diretrizes que permitem à instituição atender, com eficácia, as necessidades de caráter educacional cultural e social traçadas em seu Plano de Desenvolvimento Institucional.

Os programas e projetos de extensão, desenvolvidos no âmbito das unidades de ensino, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, representam um importante veículo de troca e interação entre a IES e a comunidade em que ela está inserida e atua como agente de transformação social.

As atividades de extensão evidenciam para a sociedade o potencial

acadêmico do IFRO no atendimento de necessidades educacionais, sociais e culturais da comunidade local e regional.

1.2.6. Ações para o Desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão

O Instituto Federal de Rondônia – *Campus Jaru* idealiza o Curso Técnico em Alimentos concomitante ao Ensino Médio EaD em consonância com as diretrizes estabelecidas em suas normativas e referenciais pedagógicos. Por essa razão, o trajeto a ser seguido pelos estudantes deste curso os levará a compreender questões críticas e a influenciar no desenvolvimento local e regional. Terão condições de vivenciar e superar problemáticas existentes, para prestarem o atendimento profissional conforme as necessidades do setor em que se inserem.

Com o objetivo de implementar o ensino, a pesquisa e a extensão, o IFRO promove eventos que tratam de temas relacionados a esses pilares institucionais para o aprimoramento ainda maior da atuação do Instituto.

- a) Encontro das Equipes Dirigentes de Ensino: Evento realizado com o objetivo de discutir as temáticas relevantes ao processo de ensino e aprendizagem que perpassam pelo acesso, permanência e êxito, as regulamentações, a (re)organização dos cursos técnicos para atender a demanda social, entre outras, além de promover a aproximação da Reitoria e os *campi* entre si e desenvolver atividades de integração. Participam do evento, além da equipe da Pró-Reitoria de Ensino: os Diretores de Ensino, os Chefes dos Departamentos de Apoio ao Ensino, os Coordenadores de Curso, os Coordenadores de Biblioteca e os Coordenadores de Registros Acadêmicos.
- b) Encontro do Ensino, Pesquisa e Extensão - ENPEX – Evento realizado com o propósito de discutir e encaminhar situações estruturantes do ensino, pesquisa e extensão no IFRO, com base nos princípios pedagógicos e organizacionais do IFRO. Participam do evento as equipes das Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação e os representantes maiores dos respectivos setores nos *campi* do IFRO;
- c) Encontro das Equipes de Apoio à Docência e Discência do IFRO – EENEADD. Tem por finalidade promover ações de capacitação em

educação inclusiva e assistência estudantil, vinculadas ao planejamento institucional, potencializando o desenvolvimento das competências, individuais e coletivas, bem como do desenvolvimento integral e valorização dos servidores do IFRO, buscando a excelência na qualidade dos serviços prestados e o alcance das metas institucionais.

Fazem parte deste grande encontro os seguintes eventos:

1. Encontro das Equipes Multiprofissionais da Assistência Estudantil: tem como objetivo principal estabelecer ações de desenvolvimento e fortalecimento da Assistência Estudantil, promover ações de capacitação e qualificação profissional e propor, implantar, instruir e supervisionar a política de assistência ao estudante no IFRO, conforme as normativas estabelecidas pelo Ministério da Educação/MEC. Participam do Encontro os Coordenadores e Chefes de Departamento de Assistência ao Educando, Pedagogos/Orientadores, Assistentes Sociais, Psicólogos, Assistentes de Alunos, Nutricionistas, Enfermeiros e/ou Técnicos em Enfermagem e Diretores de Ensino dos *campi* do IFRO.
 2. Encontro dos Profissionais das Equipes Multiprofissionais da Assistência Estudantil, por categoria: tem como objetivo discutir as atribuições dos profissionais: assistentes sociais, psicólogos, enfermeiros, pedagogos/orientadores, assistentes de alunos, nutricionistas e Intérpretes de Libras, enquanto componente das equipes da assistência estudantil.
 3. Encontro das Coordenações dos NAPNEs: tem como objetivo capacitar, discutir e encaminhar os assuntos voltados à Política de Educação de Assistência e Inclusão do IFRO. Objetiva, também, reunir as Coordenações dos Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas para o encaminhamento de ações dos NAPNEs.
- d) Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão do IFRO;
- e) Eventos nos *campi*: Os *campi* estabelecem em seus Calendários Acadêmicos eventos como seminários, feiras, exposições, entre outros,

para a discussão de temas relevantes e ações de ensino, pesquisa e extensão envolvendo toda a comunidade acadêmica e geral;

- f) Eventos que envolvem ações de esporte, possibilitando a prática do desporto e a interação entre alunos e servidores dos *campi*;
- g) Por sua vez, os *campi* também promovem, através dos Departamentos/Coordenações de Extensão, eventos socioculturais e esportivos envolvendo a comunidade interna dos *campi*.

1.3. Objetivos do Curso

1.3.1. Objetivo Geral do Curso

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD visa formar profissionais habilitados para atuar no setor alimentício, com capacidade para desenvolver ações relacionadas às matérias-primas e ao processamento de alimentos, de acordo com os princípios éticos, científicos, sociais e ambientais.

1.3.2. Objetivos Específicos do Curso

- 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;
- e) Contribuir com o desenvolvimento local e regional.

1.4. Perfil Profissional do Egresso: Competências e Habilidades

O profissional concluinte do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, oferecido pelo IFRO *Campus Jaru* deverá apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para a área de alimentos e

bebidas. Esse profissional deverá demonstrar as capacidades de:

- a) Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- b) Compreender o processo de produção, conservação, comercialização e distribuição de alimentos com ênfase no aspecto da segurança alimentar;
- c) Apresentar domínio das técnicas e conhecimentos em diferentes contextos e etapas do processamento, armazenamento, conservação, comercialização e distribuição de alimentos;
- d) Fazer uso das novas tecnologias, considerando os âmbitos da produção e da gestão de alimentos;
- e) Ser um agente impulsionador do desenvolvimento sustentável da região, integrando a formação técnica à humana na perspectiva de uma formação continuada;
- f) Posicionar-se de maneira crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade.

De uma forma simplificada, conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (2016), o Técnico em Alimentos:

Planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos. (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2016, p.164)

Ainda conforme o Catálogo, a atuação do técnico em alimentos ocorrerá nos seguintes ambientes: 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. Profissional autônomo. Empreendimento próprio. (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2016)

As normas associadas ao exercício profissional estão descritas na Lei nº 5.524/1968 que dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio, e no Decreto nº 90922/1985 que regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968.

1.5. Estrutura Curricular

O currículo foi organizado de modo a garantir o desenvolvimento global do aluno, conforme as diretrizes fixadas pela Resolução do CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro 2012, (Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio) e Resolução do CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, (Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio), e os princípios educacionais defendidos pelo Instituto Federal de Rondônia, pautados numa educação significativa.

A organização curricular para a Habilitação de Técnico em Alimentos está estruturada em semestres letivos, de modo a fomentar o desenvolvimento de habilidades competências, em ambientes de ensino que estimulem a busca de soluções e favoreçam o aumento da autonomia e da capacidade de atingir os objetivos da aprendizagem.

As disciplinas de cada semestre letivo representam importantes instrumentos de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

O curso privilegia o aluno enquanto agente do processo da aprendizagem, por prever o desenvolvimento de projetos, atividades científico-culturais, promoção da inter e transdisciplinaridade e processos dialógicos de formação, dentre outros princípios construtivistas de ensino e aprendizagem. Os conteúdos associam o mundo do trabalho, a escola e a sociedade, assim como se definem pela contextualização. Serão trabalhados com recursos tecnológicos e estratégias inovadoras, mediados por relações afetivas, interacionais e transformadoras.

O ensino é concebido como uma atividade de compartilhamento e não de transferência de conteúdo, e a aprendizagem, como um processo de construção e

não de reprodução de conhecimentos. Os alunos e os professores serão sujeitos em constante dialética, ativos nos discursos e efetivos para interferir nos processos educativos e no meio social. Caberá a cada professor definir, em plano de ensino de sua disciplina, as melhores estratégias, técnicas e recursos para o desenvolvimento do trabalho, mas sempre tendo em vista esse ideário metodológico aqui delineado.

É prioritário estabelecer a relação entre a teoria e a prática. O processo de ensino e aprendizagem, portanto, deve prever estratégias e momentos de aplicação de conceitos em experiências (pesquisas, testes, aplicações) que preparem os alunos para o exercício de sua profissão. Isso não ocorrerá apenas com o desenvolvimento da prática profissional supervisionada; serão realizadas atividades contextualizadas e de experimentação prática ao longo de todo o processo de formação, incluindo-se excursões e visitas técnicas, estudos de caso e desenvolvimento de projetos.

1.6. Conteúdos Curriculares do Curso

1.6.1. Especificação dos Componentes Curriculares

O curso se compõe de eixos temáticos definidos pelas diretrizes nacionais da educação e pela própria natureza da formação, conforme se verá no quadro a seguir.

Quadro 11: Eixos formadores e práticas transcendentais

Base	Eixo	Dimensão	Disciplinas/Atividades
	Instrumentalização e desenvolvimento da competência técnica	O sujeito e a construção do conhecimento técnico aplicado ao setor tecnológico	Tecnologia de Gelados e Comestíveis
			Informática Básica
			Ética Profissional e Cidadania
			Português Instrumental
			Matemática Aplicada
			Introdução à Tecnologia de Alimentos
			Química Orgânica
			Biologia Aplicada
			Microbiologia de Alimentos
			Tecnologia de Frutas, Hortaliças e

Formação específica			Bebidas
			Tecnologia de Leite e Derivados
			Química de Alimentos
			Análise Físico-Química de Alimentos
			Tecnologia de Produtos Amiláceos, Ovos e Mel
			Análise Sensorial
			Tecnologia de Carne e Derivados
			Orientação para Prática Profissional e Pesquisa
	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 no Trabalho
			Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
			Gestão Organizacional e Empreendedorismo
	Ação e produção: sustentáculos da prática profissional do técnico em alimentos	A construção da prática profissional e a intervenção na sociedade	Gestão Ambiental em Indústria de Alimentos
			Inovação Tecnológica em Alimentos
	Prática profissional	Sistematização do aprendizado	Estágio supervisionado
			Atividade profissional efetiva
			Empresa júnior
			Trabalho de conclusão de curso
	Atividades transcendentais	A amplitude do trabalho educativo junto à sociedade rondoniense	Estágios, visitas técnicas, jogos, mostras, seminários, pesquisa, atividades laboratoriais e outras.

Fonte: IFRO (2016)

1.6.2 Coerência dos conteúdos curriculares com o perfil desejado do egresso

A estrutura curricular foi elaborada com disciplinas que integram o curso, como parte essencial do Projeto Pedagógico. Esta estrutura expressa a sugestão institucional de currículo e integra a proposta semestral de cumprimento de disciplinas, para a integralização do curso pelo aluno, no tempo definido neste Projeto Pedagógico, de no mínimo 3 e no máximo 6 semestres.

A otimização do corpo docente traz uma prática interdisciplinar ao curso, mais vivenciada, e não somente teorizada. A organização da estrutura das disciplinas que serão oferecidas busca inter-relacionar, contrastar, complementar e ampliar os conhecimentos a ser formado no egresso.

O curso apresenta estrutura curricular e conteúdos programáticos previamente definidos que serão estudados de forma interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinarmente para atender a formação do perfil do profissional egresso.

1.6.3. Coerência dos Conteúdos Curriculares face às Diretrizes Curriculares Nacionais

A estrutura curricular do curso, preservando a sua articulação, busca mecanismos capazes de lhe permitir um grau de flexibilidade, possibilitando ao aluno desenvolver/trabalhar vocações, interesses e potenciais específicos, criando-se condições de tempo para pesquisas bibliográficas e autoaprendizagem, por meio de adequado planejamento das cargas horárias semestrais, respeitado o limite máximo de horas/aula semanais, seguindo orientação das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso e do Catálogo Nacional para Cursos Técnicos.

As disciplinas estão organizadas na matriz curricular de modo a atender os interesses das políticas nacionais para a educação técnica e também para adequar o curso às exigências regionais.

O Curso Técnico em Alimentos concomitante ao Ensino Médio EaD MEDIOTEC do *Campus Jaru* deve obediência aos princípios gerais de educação emanados das Diretrizes Curriculares Nacionais e do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O discente do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD trabalha com um repertório de informações e habilidades composto por pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos, cuja consolidação será proporcionada pelo exercício da profissão, fundamentando-se em interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética. Este repertório deve se constituir por meio de múltiplos olhares, próprios das ciências, das culturas, das artes, da vida cotidiana, que proporcionam leitura das relações sociais e étnico-raciais, também dos processos educativos por estas desencadeados.

Para a formação do Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio



EaD é importante ressaltar que o conhecimento adquirido na escola é o referencial para a organização da vida e do trabalho. Os estudos e conhecimento devem servir como principal base de promoção, com equidade, do exercício pleno da cidadania.

1.6.4 Matriz Curricular do Curso

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS						
DESENVOLVIDO DE FORMA CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD - CAMPUS JARU						
Matriz aprovada pela Resolução nº 28/CEPEX/IFRO/2018						
LDB 9.394/96, Art. 24; Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação						
Carga horária dimensionada para 20 semanas por semestre						
Duração da aula: 50 Minutos						
	DISCIPLINAS	SEMESTRE			PARCIAIS	
		1º	2º	3º	Hora-Aula	Hora-Relógio
PRIMEIRO SEMESTRE	Introdução à Tecnologia de Alimentos	3			60	50
	Matemática Aplicada	3			60	50
	Português Instrumental	3			60	50
	Química Orgânica	3			60	50
	Informática Básica	2			40	33,3
	Ética Profissional e Cidadania	2			40	33,3
	Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas	4			80	66,7
	Biologia Aplicada	4			80	66,7
Total		24			480	400
SEGUNDO SEMESTRE	Tecnologia de Leite e Derivados		4		80	66,7
	Microbiologia de Alimentos		4		80	66,7
	Química de Alimentos		4		80	66,7
	Análise Sensorial		4		80	66,7
	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos		4		80	66,7
	Orientação para Prática Profissional e Pesquisa		2		40	33,3
	Saúde e Segurança no Trabalho		2		40	33,3
Total aulas/semana			24		480	400
TERCEIRO SEMESTRE	Gestão Organizacional e Empreendedorismo			4	80	66,7
	Tecnologia de Carne e Derivados			4	80	66,7
	Tecnologia de Amiláceos Ovos e Mel			4	80	66,7
	Inovação Tecnológica em Alimentos			4	80	66,7
	Análise Físico-Química de Alimentos			4	80	66,7
	Tecnologia de Gelados e Comestíveis			2	40	33,3
	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos			2	40	33,3
Total aulas/semana				24	480	400
CARGA HORÁRIA					1440	1200,00
N. Comp.	Prática Profissional Supervisionada					80
Nº Total de Disciplinas por semestre		24	24	24		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO						1280,00

1.6.5. Ementário

SEMESTRE I

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE FRUTAS, HORTALIÇAS E	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
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:	
1. Selecionar matéria-prima de qualidade com boas condições higiênico-sanitárias para o processamento de produtos de origem vegetal; 2. Identificar os fatores e procedimentos para preservação da qualidade dos frutos e hortaliças durante as operações de processamento; 3. Aplicar técnicas que podem alterar o pós-colheita de produtos agrícolas, visando à melhor qualidade e evitando perdas entre o campo e durante o abastecimento; 4. Executar as técnicas de processamento de derivados de frutas e hortaliças e bebidas alcoólicas e não- alcoólicas; 5. Executar os procedimentos tecnicamente corretos de colheita, transporte, conservação e armazenamento dos frutos, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos; 6. Aplicar técnicas de manejo adequado dos resíduos tendo em vista as questões socioambientais; 7. Conhecer as normas de instalações e os principais equipamentos utilizados na	
Ementa:	
Matérias-primas de origem vegetal. Instalações e equipamentos agroindustriais. Processamento de frutas e hortaliças. Reaproveitamento de resíduos de origem vegetal. Tecnologia de bebidas não alcoólicas; Tecnologia de bebidas alcoólicas (fermentadas e	
Referências básicas:	
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manejo. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 185 p. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p. ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Vol. I. Porto Alegre: Atmed, 2005. 294 p.	
Referências complementares:	
AWAD, M. Fisiologia pós-colheita de frutos. São Paulo: Nobel, 1993. 114 p. CAMARGO, L. S. As hortaliças e seu cultivo. 3. ed. rev. atual. Campinas: Fundação Cargill, 1992. 252 p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2000. 652 p.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TECNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: QUÍMICA ORGÂNICA	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	
Objetivo geral:	
Conhecer compostos orgânicos básicos, suas nomenclaturas, propriedades e estruturas moleculares e relacionar sua aplicabilidade a alimentos.	
Objetivos específicos:	
Reconhecer e diferenciar as funções orgânicas, através da identificação de seus respectivos grupos funcionais e suas regras para nomenclatura; Estudar as propriedades físicas e químicas, os métodos de obtenção e principais reações químicas ocorrentes na indústria de alimentos; Identificar e diferenciar os vários tipos de isomeria constitucional existente entre os compostos orgânicos, que são: Cadeia, posição, função, tautomeria e metameria.	
Ementa:	
Propriedades físicas dos compostos orgânicos. Diferenciação de cadeias carbônicas (alifáticas, aromáticas e outras). Identificação das funções orgânicas e suas nomenclaturas e aplicabilidade em alimentos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes	
Referências básicas:	
ATHIKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p. SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica . Vol. 1. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 698 p. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica . Vol. 2. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 518 p.	
Referências complementares:	
ROCHA, J. C.; ROSA, A. H.; CARDOSO, A. A. Introdução à Química Ambiental . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 256 p. BARBOSA, L. C. Introdução a Química Orgânica . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 331 p. ANDRÉ, M. E. M. Curso de Química : Química Orgânica – caderno de experimento. Vol. 3. 3. ed. São Paulo: Ática, 2010.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TECNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: BIOLOGIA APLICADA	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Compreender a matéria viva como sujeita a um desgaste natural que pode ser retardado pelo suprimento adequado da matéria-prima que possibilita a sua construção, crescimento e	
Objetivos específicos:	
1. Explicar a relação entre vida, matéria e energia; 2. Entender a célula como unidade estrutural dos seres vivos e a sua dinâmica fisiológica como processo harmônico e integrado de manutenção da vida; 3. Relacionar a estrutura celular e molecular da vida às funções plástica, energética e reguladora dos alimentos; 4. Conceituar processos metabólicos e energéticos que ocorrem no interior das células; 5. Descrever o papel dos compostos inorgânicos e orgânicos nas reações de anabolismo, catabolismo que ocorrem no interior das células; 6. Relacionar os aspectos nutricionais dos alimentos ao equilíbrio bioquímico das células e este à manutenção da saúde dos seres humanos.	
Ementa:	
Vida, matéria e energia. Teoria celular. Padrões celulares. A célula observada ao microscópio óptico. Composição química da célula. Envoltório e transportes celulares. Organização do citoplasma. Equilíbrio bioquímico da célula. Processos metabólicos de anabolismo, catabolismo e energéticos celulares. Biologia e aspectos globais de saúde.	
Referências básicas:	
JUNQUEIRA, L. C. U. Biologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. ALBERTS, Bruce et al. Fundamentos da Biologia Celular . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.	
Referências complementares:	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. DE ROBERTIS, E. M. F. Biologia Celular e molecular . 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. POLIZELI, M. L. T. M. Manual prático de biologia celular . 2. ed. Ribeirão Preto: Holos,	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	SEMESTRE: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	
Objetivo geral	
Conhecer os princípios da tecnologia de alimentos, sua aplicação nas indústrias e importância social.	
Objetivos específicos	

1. Conhecer os fundamentos da tecnologia de alimentos; 2. Correlacionar as causas das alterações com os métodos de conservação e processamento dos alimentos; 3. Conhecer a aplicabilidade dos aditivos em alimentos de acordo com a legislação vigente; 4. 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. Embalagem de alimentos.
Referências básicas
NESPOLO, C. R. Prática em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. (não tem aqui) AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. Ed. Ver. Brasília, DF: EMBRAPA, 2012. 326 p. OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p. SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 231 p.
Referências complementares
FELLOWS, P.J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: princípios e práticas. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. 4. Ed. São Paulo: Roca, [19-?]. BARBOSA, J. J. Introdução à tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118 p.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	
Objetivo geral:	
Conhecer os fundamentos da informática e dos principais componentes de hardware e software, visando operacionalização dos principais sistemas operacionais, aplicativos e	
Objetivos específicos:	
1. Operar o serviço de correio eletrônico; 2. Identificar ameaças eletrônicas e utilizar meios de prevenção; 3. Operar Softwares processadores de texto, planilhas eletrônicas e de apresentações eletrônicas. 4. Discutir a importância das tecnologias da informação e comunicação como ferramentas de inclusão ou exclusão social.	
Ementa:	

Internet e suas aplicações. Segurança de computadores. Apresentação eletrônica. Editoração eletrônica. Planilha eletrônica. Processamento de texto.

Referências básicas:

MANZANO, A. L. N. G. **Estudo Dirigido de Microsoft Office Word 2007**. São Paulo: Érica, 2007.

MANZANO, A. L. N. G. **Estudo Dirigido de Microsoft Office PowerPoint 2007**. São Paulo: Érica, 2007.

Referências complementares:

MORIMOTO, C. E. **Hardware II: Guia definitivo**. Porto Alegre: Sul Editores, 2013.

OLIVEIRA, R. **Informática educativa: dos planos e discursos à sala de aula**. 17. Ed. Campinas: Papirus, 1997.

ANGELOTTI, E. S. **Banco de dados**. São Paulo: Livro técnico, 2012. DD TUTORIAIS. **Curso Essencial de Inkscape**, 2014.

Disponível em: <<https://www.youtube.com/playlist?list=>

MICROSOFT. **Funções do Excel**. Disponível em: <<https://support.office.com/pt-br/article>

MININ, H. C. **Apostila Word 2007**, 2013. Disponível em:

<<https://drive.google.com/folderview?id=0B6MoFQITuRhJT3ZfS1VSUjk1ZDg>> MININ, H. C.

Apostila Excel 2007, 2013. Disponível

em: <<https://drive.google.com/folderview?>

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	
Objetivo geral:	
Compreender a língua como instrumento de comunicação e inserção social e adequá-la às diversas situações comunicativas, em especial a situações profissionais e acadêmicas.	
Objetivos específicos:	
1. Ler e analisar textos acadêmicos, científicos e outros, tendo em vista o estabelecimento de relações textuais, contextuais e intertextuais; 2. Produzir textos: artigos científicos, relatórios, esquemas, resumos e resenhas informativas e críticas; 3. Reconhecer e adequar estruturas textuais que estejam em desacordo com a variedade padrão da língua portuguesa, observando, entre outros aspectos, regras de sintaxe de regência, concordância, pontuação, coesão e coerência e acordo ortográfico vigente; 4. Discutir e refletir sobre a multiculturalidade.	
Ementa:	
Linguagem e comunicação. Funções da linguagem. Gêneros e tipologias textuais. Coerência e coesão. Intelecção textual. Redação científica. Textos técnicos e de instrução: pareceres, relatórios, laudos, memorandos, ofícios, e-mails. Pontuação. Concordâncias. Regências.	
Referências básicas:	

BLIKSTEIN, I. **Técnicas de comunicação escrita**. 22. Ed. São Paulo: Ática, 2006.
FERREIRA, R. M. **Correspondência comercial e oficial**: com técnica de redação. 11. Ed. São Paulo: Ática, 2006.
MEDEIROS, J. B. **Correspondência**: técnicas de comunicação criativa. 20. Ed. Atlas, 2009.
MEDEIROS, J. B. **Português Instrumental**. 9. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Referências complementares:

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. Ed. São Paulo: Cortez, 2007.
GAVOARDI, E. A; FÁVERO, A. A. **Apresentação de trabalhos científicos**: normas orientações práticas. 4. Ed. Passo Fundo: Universidade de Passo Fundo, 2008.
MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	
Objetivo geral:	
Aplicar matemática nas soluções de problemas na área de atuação do técnico em alimentos.	
Objetivos específicos:	
1. Fornecer aos alunos os conhecimentos básicos de uso da planilha eletrônica; 2. Reforçar os principais tópicos matemáticos com aplicação nas áreas de ciência e tecnologia de alimentos.	
Ementa:	
Conversão de unidade e medidas. Razão e proporção. Regra de três simples e composta. Porcentagem. Equação de 1º grau. Função de 1º grau. Construção e análise de gráficos. Noções básicas de estatística (média). Sistema de equação linear. Noções básicas de <i>software</i> de planilha de cálculo (formatação de planilha, adição, subtração, multiplicação, divisão, média e vínculo de dados).	
Referências básicas:	
FERREIRA, R. S. Matemática aplicada às ciências agrárias : análise de dados e modelos. Viçosa: UFV, 2008. IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar : logaritmos. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. LEVINE, D. M. et al. Estatística : teoria e aplicações usando o Microsoft Excel em português. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. BORBA, M. C. Informática e educação matemática . 4. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.	
Referências complementares:	

FONSECA, J. S. **Curso de estatística**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**: Conjuntos e funções. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013.
IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**: Sequências, matrizes e sistemas. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013.
BRAGA, W. C. **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.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL E CIDADANIA	Semestre: 1º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	
Objetivo geral:	
Propiciar ao aluno compreender, interpretar e discutir os acontecimentos sociais, políticos e culturais à luz da ética e da cidadania no contexto contemporâneo do mundo ocidental.	
Objetivos específicos:	
1. Compreender conceitos de ética e cidadania, relacionados à função sua importância enquanto disciplina; 2. Contextualizar a ética e a cidadania, e a evolução histórica e filosófica e o estabelecimento da diferença entre ética e moral; 3. Estabelecer a importância e a origem da ética, com enfoque nas questões culturais, profissionais, além de permear as relações sociais e políticas no mundo ocidental, e sua relação com diversidade cultural; 4. Abordar os desafios éticos relacionados na liderança, responsabilidade social e desafios profissionais, a luz do exercício profissional e do código de ética.	
Ementa:	
Ética e moral. Fundamentos de ética. A ética no pensamento ocidental. Capitalismo, comércio, indústria e a ética do autointeresse. O mundo do trabalho, o empresário, o empregado e a sociedade. A ética empresarial e a profissional, a globalização e o confronto de culturas. Ética profissional em um mundo globalizado e responsabilidade social. A atuação profissional e os dilemas éticos. O exercício da profissão e o código de ética.	
Referências básicas:	
COSTA, Jurandir Freire. A ética e o espelho da cultura . Rio de Janeiro: Rocco, 1995. KORTE, Gustavo. Iniciação à ética . São Paulo: Ed. Juarez de Oliveira, 1999. NOVAES, A. (org.). Ética . São Paulo: Cia. das Letras, 1994.	
Referências complementares:	

BAUMAN, Zygmunt. **Em busca da política**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2000.
FAGUNDES, Márcia Botelho. **Aprendendo valores éticos**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2000.
GUARESCHI, Pedrinho & BIZ, Osvaldo. **Mídia e Democracia**. Porto Alegre: PG/OB, 2005.
OLIVEIRA, M. (Org.). **Correntes fundamentais da ética contemporânea**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.
SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 1998.

SEMESTRE II

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: ORIENTAÇÃO PARA PRÁTICA PROFISSIONAL E PESQUISA	
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	SEMESTRE: 2º
Objetivo geral:	
Conhecer e produzir relatórios técnicos e científicos.	
Objetivos específicos:	
1. Identificar os objetivos e as atribuições do Técnico em Alimentos no contexto profissional e social; 2. Produzir atividades e relatórios utilizando as orientações técnicas e científicas para construção de textos dessa natureza; 3. Desenvolver estudos de vocação regional a partir da realidade onde vivem;	
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.	
Referências básicas:	
LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia científica . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. FURASTÉ, P. A. Normas técnicas para o trabalho científico . 15. ed. Porto Alegre: s.n., 2014. MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
Referências complementares:	
INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA. Normas de relatório de Estágio. Campus Colorado do Oeste. Colorado do Oeste, 2012. BRASIL. LEI Nº 11.788, DE 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes . Brasília, 187º da Independência e 120º da República. DOU de 26 de setembro de 2008. FEITOSA, V. C. Redação de textos científicos . 9. ed. Campinas: Papyrus, 2005. KOCH, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 29. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.	



PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação da matéria-prima, processo e desenvolvimento de produtos lácteos e derivados de leite.	
Objetivos específicos:	
1. Selecionar matéria-prima de qualidade com boas condições higiênico-sanitária para o processamento de leite e derivados; 2. Analisar a matéria-prima para controle de qualidade; 3. Planejar e executar as técnicas de processamento de creme, manteiga, queijo, iogurte, bebida láctea, doce de leite; 4. Desenvolver produtos, reconhecendo a importância do manejo adequado dos resíduos sem prejudicar o meio ambiente; 5. Conhecer as normas de instalações e os principais equipamentos utilizados na produção de alimentos.	
Ementa:	
Matéria prima. Pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluído. Processamento de derivados. Instalações e equipamentos agroindustriais.	
Referências básicas:	
OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri: Manole, 2006. 612 p. PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal . Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. MARTINS, P. C. A cadeia produtiva do leite em 40 capítulos . 1. ed. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2005. 204 p.	
Referências complementares:	
OLIVEIRA, A. J. Leite: obtenção e qualidade do produto fluído e derivados . Piracicaba: FEALQ, 1996. 80 p. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 203 p. BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise . 15. ed. São Paulo: Nobel, 1984. 320 p. FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p. PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos . Vol.1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. FONSECA, L. F. L. Leite: políticas e derivados . Tucuruvi: Quiron Livros, 2004. 181 p. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais :	

produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2003. 308 p.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 2007. 536 p.
TRONCO, V. M. **Aproveitamento do leite e elaboração de seus derivados na**

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Reconhecer a importância da microbiologia de alimentos e sua aplicação na produção e controle higiênico-sanitário dos produtos alimentícios.	
Objetivos específicos:	
1. Identificar os fatores que influenciam no desenvolvimento microbiano; 2. Caracterizar a microbiota natural e contaminante dos alimentos; 3. Conhecer os principais grupos de micro-organismos de interesse nos alimentos; 4. Aplicar a legislação vigente de padrão microbiológico em alimentos, garantindo à saúde dos consumidores; 5. Compreender e aplicar métodos de detecção e enumeração de micro-organismos.	
Ementa:	
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.	
Referências básicas:	
FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 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, 1997. 624 p. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar . 2 ed. São Paulo: Artmed, 2002. 424 p.	
Referências complementares:	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 4. Ed. São Paulo: Manole, 2011. 1088 p. BLACK, J. G. Microbiologia: Fundamentos e perspectivas . 4. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002. BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. Microbiologia Básica . 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: QUÍMICA DE ALIMENTOS	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Entender os fundamentos da química, tendo em vista as estruturas e funções das macromoléculas, principalmente às empregadas na ciência dos alimentos.	
Objetivos específicos:	
1. Compreender e correlacionar as propriedades físicas e funcionais da água nos alimentos; 2. Conhecer os macro e micro nutrientes dos alimentos e suas transformações	
Ementa:	
Água. Definição, estrutura, classificação, reações químicas e propriedades funcionais de biomoléculas, vitaminas, minerais e pigmentos.	
Referências básicas:	
FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. 2. ed. Zaragoza (España): ACRIBIA, 2000. 1258 p. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. Viçosa: UFV, 2012. 601 p. RIBEIRO, E. P. Química de Alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: E. Blucher/Instituto Mauá de Tecnologia, 2007. 184 p.	
Referências complementares:	
LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007. 1232 p. SHIBAO, J. et al. Edulcorantes em Alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. São Paulo: Phorte, 2009. 111 p. BOBBIO, F. O. Introdução a Química de Alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 1995. 233 p. BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 129 p. COULTATE, T. P. Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos 3. ed. Zaragoza(España): ACRIBIA, S. A., 2002. 446 p. BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos. 3. ed. rev. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. MACEDO, G. A. et al. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 187 p. CALIL, R. M. Aditivos nos Alimentos. São Paulo: RM, 1999. 139 p.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
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:	
1. Entender a aplicabilidade da análise sensorial na indústria de alimentos; 2. Correlacionar os órgãos dos sentidos e a percepção dos alimentos; 3. Conhecer os fatores que influenciam na avaliação sensorial; 4. Identificar e formar equipes específicas de análise sensorial; 5. Planejar e executar testes sensoriais; 6. 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	
Referências básicas:	
ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em análise sensorial . São Paulo: Varela, 1999. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos . Curitiba: Champagnat, 1996. TEIXEIRA, E. et al. Análise sensorial de alimentos . Florianópolis: UFSC, 1987.	
Referências complementares:	
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa: Ed. UFV. 2005, 91 p. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores . Viçosa: UFV, 2006. 225. MORALES-ANZALDUA, A. La evaluacion sensorial de los alimentos en la teoria y la practica . Zaragoza: Acribia, 1984. FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de Análise Sensorial . 1. ed. Campinas, Ital/Lafise, 2002.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Aplicar adequadamente os processos de higienização e controle de qualidade na produção de alimentos.	
Objetivos específicos:	
1. Aplicar as principais medidas higiênico-sanitárias necessárias à produção de alimentos de acordo com as legislações vigentes; 2. Participar do processo de implantação e manutenção de sistemas e normas de qualidade de acordo com as normas vigentes; 3. Executar os procedimentos de autocontrole de uma indústria.	
Ementa:	
Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na agroindústria. Tratamento e qualidade da água. 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 Auto	
Referências básicas:	
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2005. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005	
Referências complementares:	
M ADEIRA, Márcia. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Liv. Varela, 2003. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. VASCONCELOS, M. I. L. Alimentando sua saúde. São Paulo: Varela, 2006 FIGUEIREDO, R. M. DVAs guia prático para evitar dvas: doenças veiculadas por alimentos. 2 ed. São Paulo: R. M. Figueiredo, 2002.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO	Semestre: 2º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	
Objetivo geral:	
Conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros e contribuir no desenvolvimento de uma cultura prevencionista no ambiente de trabalho.	
Objetivos	
1. Desenvolver de uma percepção crítica e sistêmica quanto às questões de Saúde e Segurança no Trabalho; 2. Identificar e sobre prevenção de riscos de acidentes e doenças profissionais; 3. Contextualizar os direitos humanos na segurança do trabalho.	
Ementa:	
Introdução à segurança do trabalho; acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais. Resíduos Industriais, CIPA, PCMSO, PPRA. Proteção individual e coletiva. Sinalização de segurança. Proteção contra incêndios e explosões. Legislação e normas regulamentadoras.	
Referências	
BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes : uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 2011. SALIBA, T. M.; PAGANO, S. C. R. S. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador . 7. ed. São Paulo: LTR, 2010.	
Referências	
BARBOSA, A. A. R. Segurança do trabalho . Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2011. CAMPOS, A. CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes : uma nova abordagem. 19. ed. São Paulo: SENAC, 2012. SEGURANÇA e medicina do trabalho . 70. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	

SEMESTRE III

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: GESTÃO ORGANIZACIONAL E EMPREENDEDORISMO	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Conhecer as características empreendedoras, possibilitando a identificação de oportunidades, bem como a criação e gestão de negócios, objetivando o desenvolvimento sustentável.	
Objetivos específicos:	
1. Conhecer e desenvolver o perfil empreendedor; 2. Aprender a identificação de oportunidades do mercado, principalmente na área Alimentar. Incentivar a criatividade e inovação; 3. Possibilitar a compreensão de técnicas da administração para uma boa gestão do negócio. Elaborar o plano de negócios; 4. Incentivar a prática empreendedora que possibilitará um maior desenvolvimento regional; 5. Discutir importância da inclusão social no ambiente empresarial.	
Ementa:	
O processo empreendedor. Empreendedores independentes. Empreendedorismo interno. Oportunidades no setor de Alimentos. Plano de negócios. Planejamento estratégico, tático e operacional. A busca de financiamento. A assessoria para o negócio. Questões legais de constituição de empresas. Recomendações ao empreendedor. Gestão do ambiente organizacional do trabalho. Noções de gestão de pessoas. Cooperativismo e associativismo.	
Referências básicas:	
Nocções de marketing. ARAUJO FILHO, G. F. Empreendedorismo criativo: a nova dimensão da empregabilidade. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007. FARAH, O. E.; CAVALCANTI, M.; MARCONDES, L. P. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008. CHIAVENATO, Idalberto. Teoria Geral da Administração. Vol. II. 6. ed. rev. Rio de Janeiro:	
Referências complementares:	
CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. 3. ed. rev. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DOLABELA, F. O segredo de Luísa. 30. ed. São Paulo: Cultura, 2008. BERNARDEZ, G. Marketing para pequenas empresas: dicas para a sobrevivência e crescimento do seu negócio. Blumenau: SEBRAE, 2005. SOBRAL, F.; PECL, A. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. RIOS, G. S. L. O que é cooperativismo. São Paulo: Brasiliense, 1987.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES E	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação das etapas de obtenção de carnes, pescado e seus derivados.	
Objetivos específicos:	
1. 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; 2. Executar de forma adequada o abate, qualificação de carcaças, refrigeração e congelamento; 3. Correlacionar a estrutura muscular, transformações <i>post-mortem</i> e qualidade da carne e do pescado; 4. Planejar e executar as técnicas de processamento de carnes e pescados (maturados, curados, defumados, embutidos, emulsionados, enlatados e reestruturados); 5. Aplicar técnicas de manejo adequado de resíduos e subprodutos tendo em vista as questões socioambientais; 6. Aplicar a legislação e auxiliar nos processos de inspeção da indústria de carnes e	
Ementa:	
Conceitos e mercado brasileiro. Carnes: Matéria prima; Abate (condições pré-abate; abate humanitário); Ciência da carne; Refrigeração e congelamento; Processamento de derivados; Resíduos e subprodutos; Legislação e inspeção; Instalações e equipamentos. Pescado: Estrutura; Composição; Obtenção; Seleção e Conservação; Alterações <i>post-mortem</i>; Processamento de derivados; Resíduos e subprodutos; Legislação e inspeção;	
Referências básicas:	
PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. II. Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense, 1994. 110 p. TERRA, N. N. Apontamentos sobre Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: UNISINO,	
Referências complementares:	
CHURCH, P. N.; WOOD, J. M. The manual of manufacturing meat quality. New York: Chapman & Hall, 1992. PRÄNDL, O. Tecnología e higiene de la carne. Zaragoza: Acribia, 1994. 854 p. ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnología de Alimentos: alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNES INDUSTRIALIZADAS. Catálogo brasileiro de cortes bovinos. Porto Alegre: Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes Industrializadas, 2006. PRATA I. F.; FUKUDA, T. R. Fundamentos de Higiene e Inspeção de Carnes. UNESP. Jaboticabal, FUNEP. 2001.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE AMILÁCEOS, OVOS E MEL	
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação da matéria-prima, processo e desenvolvimento de produtos amiláceos, ovos e mel.	
Objetivos específicos:	
1. Atuar na obtenção e beneficiamento das matérias-primas; 2. Aplicar as técnicas de processamento de ovos e mel de acordo com a legislação vigente; 3. 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	
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; instalações e equipamentos.	
Referências básicas:	
COUTO, L. A. Apicultura: manejo e produtos. 3. Ed. Jaboticabal: FUNEP. 2008. 191p. OGAWA, M.; MAIA, E. Manual de Pesca: C & T do Pescado. Vol. 1. São Paulo: Varela, 1999. 430 p. GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3. Ed. Barueri: Manole, 2008.	
Referências complementares:	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu. 1989. 692p. MARCHINI, L. C.; SODRÉ, G. da S.; MORETI, A. C. C. Mel brasileiro: composição e normas. Ribeirão Preto: A.S.P., 2004. 111 p. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: INOVAÇÃO TECNOLÓGICA EM	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Aplicar os conceitos de pesquisa e inovação tecnológica para o desenvolvimento de	
Objetivos específicos:	
1. Atuar na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, considerando suas características, formulação, processos, embalagem, vida de prateleira e custos; 2. Realizar análises físico-químicas e microbiológicas do produto, bem como pesquisa mercadológica e sensorial frente aos consumidores; 3. Conhecer processos emergentes para a produção de alimentos e suas influências na conservação das diferentes matérias primas alimentícias; 4. Conhecer as principais estratégias de marketing, processos básicos de registro e legislação pertinente da área, definição e tipos de patentes e marcas; 5. 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. et al. Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos. Vol. 4. 5ª Reimpressão. São Paulo: Edgard Blucher, 2013. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. MEIRELES, M. A. A.; PEREIRA C.G. Engenharia de Alimentos. Vol. 6. São Paulo: Atheneu, 2013. PROENSA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3. ed. São Paulo: Insulare, 2009. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão – Qualidade e Segurança dos Alimentos. Barueri: Manole, 2013.	
Referências complementares:	
KOPBLITZ, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias - Composição e Controle de qualidade. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011. OETTERER, M. REGITANO-d'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4. ed. Barueri: Manole,	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO	
DISCIPLINA: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80	
Objetivo geral:	
Realizar de maneira adequada as principais análises físico-químicas de alimentos.	
Objetivos específicos:	
1. Empregar as normas de segurança de laboratório. 2. Distinguir os diversos materiais e equipamentos utilizados em laboratório. 3. Conhecer os conceitos de precisão, exatidão, limite de detecção e eficiência de métodos analíticos. 4. Aplicar adequadamente técnicas de amostragem e preparo de amostras. 5. Realizar as principais análises físico-químicas de alimentos.	
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.	
Referências básicas:	
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003. 207p. GOMES, J. C. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa: Ed. UFV, 2011. 303p. SILVA, D. J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa: UFV, 2009. 235p.	
Referências complementares:	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Varela, 2003. 136 p. GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: Uma visão química da nutrição . 3. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2012. 324 p. SOARES, L. V. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos . São Paulo: Manole, 2006. 337 p. CAMPOS, F. P. Métodos de análise de alimentos . Piracicaba: FEALQ, 2004. 135 p. INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos . IV edição, 1ª Edição Digital -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. MACÊDO, J. A. B. Métodos laboratoriais de análises físico-químicas e microbiológicas . 2 ed. rev. Belo Horizonte: Macêdo, 2003. 450 p. CARVALHO, H. H.; JONG, E. V. Alimentos: métodos físicos e químicos de análise . Rio Grande do Sul, RS: Editora da UFRGS, 2002. 180 p. MACEDO, G. A. et al. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 187 p.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE GELADOS	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	
Objetivo geral:	
Atuar no planejamento, monitoramento e avaliação de ingredientes, processo e desenvolvimento de gelados comestíveis.	
Objetivos específicos:	
1. Identificar os principais tipos de gelados comestíveis de acordo com a legislação específica; 2. Utilizar os principais ingredientes empregados na indústria de gelados comestíveis; 3. Planejar e executar as técnicas de processamento de gelados comestíveis; 4. Conhecer os princípios do congelamento e sua influência na qualidade do produto	
Ementa:	
Conceitos e classificação. Legislação. Ingredientes. Cálculo do preparado. Processamento de Sorvete, picolés e outros gelados comestíveis. Congelamento.	
Referências básicas:	
PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p. MOSQUIM, M. C. A. Fabricando sorvete com qualidade. São Paulo: Fontes Comunicação, 1999. OLIVEIRA, A. J.; CARUSO, J. G. B. Leite: obtenção e qualidade do produto fluido e derivados. Piracicaba: FEALQ, 1996.	
Referências complementares:	
CARVALHO, E. P. Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 100 p. SOLER, M. P. Sorvetes. Campinas: ITAL/CIAL, 2001. 68p. (Especial:1). BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 379, de 26 de abril de 1999. Diário Oficial da União. Brasília, abr. de 1999 BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria 354, de 4/9/1997. OLIVEIRA, A. J.; CARUSO, J. G. B. Leite: obtenção e qualidade do produto fluido e derivados. Piracicaba: FEALQ, 1996.	

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO EaD	
DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Semestre: 3º
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40	
Objetivo geral:	
Auxiliar nos processos de gerenciamento da água, dos resíduos sólidos e efluentes na	
Objetivos específicos:	
1. Conhecer os impactos e os aspectos legais relacionados ao tratamento e disposição final de resíduos e águas residuárias da indústria de alimentos; 2. 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:	
NUVOLARI, A. et al. Esgoto Sanitário . 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011. SPADOTTO, C. A.; RIBEIRO, W. C. Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria . Botucatu: FEPAF, 2006. VON SPERLING, M. Introdução à qualidade de água e tratamento de esgotos . 4. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2014.	
Referências complementares:	
GOMES, M. S. M. (coord.). Lixo e cidadania: guia de ações e programas para a gestão de resíduos sólidos . Brasília: Ministério das Cidades, 2005. IPT. Lixo municipal: Manual de gerenciamento integrado . São Paulo: Instituto de Pesquisas Tecnológicas: CEMPRE, 1995. MONTEIRO, J. H. P. et al. Manual de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos . Rio de Janeiro: IBAM, 2001. VON SPERLING, M. Lagoas de estabilização . Belo Horizonte: UFMG, 1996. VON SPERLING, M. Princípios básicos do tratamento de esgotos . Belo Horizonte: UFMG, 1996.	

Conforme se observa neste PPC, o curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD (MEDIOTEC), pela natureza do curso na forma de desenvolver as atividades inerentes ao curso, sendo 80% da carga horária das disciplinas trabalhadas via Educação a Distância, através do Ambiente Virtual de Aprendizagem e 20% na forma presencial, conforme disposto no Art. nº. 33 da Resolução CNE Nº 6, de 20 de setembro de 2012.

Os discentes do Curso Técnico em Alimentos Concomitante (EaD) estudam em duas escolas: No período vespertino, desenvolvem suas atividades acadêmicas na escola regular do Ensino Médio e, no contraturno, estudam no IFRO – *Campus Jarú*, onde participam das atividades de ensino voltadas para a formação técnica na área de sua formação. Além disso, é um público jovem que está na faixa etária dos 15 a 19 anos de idade, o que requer um trabalho motivacional constante para que não se sintam desestimulados do curso em função da particularidade da metodologia de ensino adotada para essa modalidade de curso.

Sabe-se que o acréscimo de carga horária de estudo e de atividades acadêmicas, os conflitos da idade e as condições econômicas e sociais podem ser fatores contribuintes para a evasão desses alunos. Razão pela qual, é imprescindível oferecer ao educando um acompanhamento psicopedagógico, com vistas a estimular sua permanência e êxito na formação técnica.

Desse modo, o *Campus* tem como metodologia prioritária o acompanhamento e suporte psicopedagógicos diferenciados, como, por exemplo, apoio aos estudos individuais e coletivos, com a finalidade de manter um acompanhamento contínuo aos discentes, observando as possíveis dificuldades apresentadas por eles, identificando as necessidades individuais e, ao mesmo tempo, auxiliando os docentes para um trabalho dinâmico, efetivo, com metodologias de ensino voltadas para a modalidade ofertada, dentre elas, podemos citar: reforço escolar presencial, nivelamento, visitas técnicas, orientação aos discentes quanto à resolução das atividades para sanar possíveis dúvidas no tocante às atividades realizadas através do Ambiente Virtual de Aprendizagem, aulas práticas em laboratório de Ciências Biológicas da FIMCA UNICENTRO – instituição privada que

tem cedido laboratório para algumas atividades práticas.

Todo o processo de ensino é mediado pelo professor da disciplina com o apoio da equipe de apoio psicopedagógico do *Campus*. Assim sendo, os professores lançam no AVA os conteúdos teóricos e atividades, conforme plano de ensino da disciplina aprovado pela Coordenação de Curso e Direção de Ensino. O professor acompanha o discente no sentido de verificar o acesso aos conteúdos e a resolução das atividades postadas. No tocante às aulas presenciais, há também a exposição de conteúdos e atividades realizadas em grupo para favorecer a interação e integração de alunos x alunos x professor x equipe multidisciplinar.

Por ser assim, os professores foram/são orientados e incentivados a realizar seminários, oficinas, desenvolver atividades práticas, aulas práticas em laboratório (parceria), com o objetivo de envolver efetivamente os discentes nas atividades propostas. Outra prática muito comum nas disciplinas da área técnica são as palestras que serão realizadas no decorrer do curso. O professor e a Coordenação do Curso fazem os planejamentos das palestras, observando os temas necessários para dar um enfoque diferenciado das aulas do cotidiano.

Após a demanda definida, a Coordenação de Pesquisa e Extensão do *Campus* e Direção de Ensino trabalham em conjunto para conseguir os palestrantes nas áreas solicitadas e tomam as devidas providências para que as palestras sejam realizadas. Assim, utilizando-se de metodologias participativas e integradoras, tais como trabalhos em grupos, aulas dialogadas, seminários, oficinas, palestras, entre outras, teremos um curso pautado na formação de um profissional cidadão atuante no meio em que estiver inserido. As metodologias propostas visam ao rigor, à solidez e à integração dos conhecimentos teóricos e práticos, voltados para a formação do profissional e do cidadão. O objetivo é levar os alunos a aprender a aprender que engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer, garantindo a formação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado ao indivíduo e à coletividade.

Essa visão da educação que tem por objetivo despertar a consciência do ser humano e sua relação com o mundo que o cerca, é contemplada por intermédio

das metodologias que favoreçam não apenas o saber, mas o saber pensar e o intervir.

Portanto, o fazer pedagógico no Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD – MEDIOTEC, a equipe multidisciplinar juntamente com os professores dão ênfase na formação de discentes com competências, habilidades e valores pessoais e profissionais privilegiando os valores éticos e não o enfoque puramente conteudista.

Por essa razão, faz-se necessário que as estratégias de ensino sejam as mais diversificadas possíveis, sendo que o planejamento acadêmico deve assegurar, em termos de carga horária e de planos de estudos, o envolvimento do aluno em atividades individuais e em equipe, que incluam, entre outros:

- ✓ Aulas expositivas/dialogadas (explicação, demonstração, ilustração, exemplificação);
- ✓ Leitura e discussão de textos;
- ✓ Estudos e trabalho em grupo (atividades desenvolvidas em conjunto, por equipes de alunos, sob a orientação dos professores, assegurando a cooperação dos participantes entre si e na solução das tarefas);
- ✓ Exercícios de interpretação de textos;
- ✓ Dinâmicas de grupo;
- ✓ Seminários temáticos;
- ✓ Debates de temáticas de interesse na área de formação e/ou de temas transversais;
- ✓ Elaboração e execução de projeto de pesquisa de campo, sob a orientação do professor;
- ✓ Pesquisa teórica/bibliográfica;
- ✓ Visitas técnicas em instituições conveniadas públicas ou privadas;
- ✓ Estudos de caso;
- ✓ Projetos culturais e artísticos;
- ✓ Palestras;
- ✓ Visitas técnicas;
- ✓ Aulas práticas em laboratório. (espaço cedido por empresa privada local), enquanto os laboratórios do *campus* estão em construção.

A integração entre disciplinas/conteúdos ministrados será promovida por meio de trabalhos em equipe; visitas técnicas visando o conhecimento de processos produtivos; atividades de campo para observação do ambiente de trabalho; desenvolvimento de seminários integradores em cada semestre do curso, nos quais serão abordados temas relacionados aos conteúdos das disciplinas trabalhadas no decorrer do semestre letivo. Para a realização desses trabalhos – seminários integradores, visitas técnicas, trabalhos em equipe, atividades em campo ou outra atividade similar, os professores de diferentes disciplinas atuarão em conjunto para dar a devida orientação e acompanhamento aos alunos em todo o processo, assim como a equipe multidisciplinar/Coordenador de Curso também darão o apoio pedagógico necessário para a concretização das ações.

1.7.1 Tecnologias Assistivas

As Tecnologias Assistivas (TA) apesar de ainda ser um termo novo, serve para identificar todo o arsenal de Recursos e Serviços que contribuem para proporcionar ou ampliar habilidades funcionais de pessoas com deficiência e consequentemente promover vida Independente e Inclusão.

Entre os recursos necessários e individualizados, a Tecnologia Assistiva está presente em situações onde haja necessidade de: comunicação alternativa e ampliada; adaptações de acesso ao computador; equipamentos de auxílio para visão e audição; controle do meio ambiente (adaptações como controles remotos para acender e apagar luzes, por exemplo); adaptação de jogos e brincadeiras; adaptações da postura sentada; mobilidade alternativa; além de próteses e a integração dessa tecnologia nos diferentes ambientes como a casa, a escola, a comunidade e o local de trabalho.

No processo de inclusão de discente com deficiência, deve-se observar e providenciar:

- Adaptações ambientais como rampas, barras nos corredores, banheiros e sala de aula, tipo de piso, sinalização dos ambientes, iluminação e posicionamento da dentro da sala de aula considerando sua possibilidade visual, alertas (sinais) de comunicação sonoros e visuais.

- Adaptação postural do aluno na sala de aula com a adequação da sua cadeira de rodas ou carteira escolar e adequações posturais nas atividades das aulas complementares ou de lazer.
- A garantia do processo de ensino-aprendizagem com a confecção ou indicação de recursos como planos inclinados; antiderrapantes; lápis adaptados, órteses (dispositivo ortopédico de uso externo, usado para alinhar, prevenir ou corrigir deformidades e melhorar as funções de partes móveis de corpo); pautas ampliadas; cadernos quadriculados; letras emborrachadas; textos ampliados; máquina de escrever ou computador; material didático em Braille ou gravado em voz ; máquina que reproduz mapas em alto relevo (mapas táteis) para o ensino da geografia; ábaco (ou soroban) para o ensino da matemática; reglete, tipo de régua para escrever em braile; punção, lápis ou caneta da pessoa cega, usado com a reglete; máquina braile; lupas; lentes de aumento e réguas de leitura; suporte com ilustrações; programas de computador leitores de tela, livro falado, gravado ou digitalizado etc.
- O recurso alternativo para a comunicação oral com a utilização de pranchas de comunicação ou comunicadores, e
- A independência nas atividades de vida diária e de vida prática com adaptações simples como argolas para auxiliar a abertura da merendeira ou mochila, copos e talheres adaptados para o lanche, etiquetas em braile em prateleiras e equipamentos.

A informática tem se mostrado um recurso de ajuda poderoso. Os livros digitais, os leitores de tela, teclados virtuais e simuladores diversos estão disponíveis facilitando a vida dos alunos com deficiência e atingindo um público cada vez mais diverso e numeroso. Dessa forma, o IFRO – *Campus Jaru* trabalha/planeja utilizar desses recursos para viabilizar o acesso, permanência e êxito dos seus alunos.

1.7.2. Concepção do Curso e Abordagens Pedagógicas

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.

Ao abordar a dimensão curricular e metodológica dos cursos ofertados na modalidade de Educação a Distância, Pretti (2010, p.136) indaga sobre a constituição curricular da EaD: “Qual o caminho a ser escolhido para que sua compreensão do mundo e a direção das práticas pedagógicas deem sentido ao seu ato educativo, ao projeto no qual está inserido e que auxiliem sua transformação?”. Ele propõe que a constituição curricular privilegie as experiências, ou seja, que a realidade e a prática social sejam consideradas, com o objetivo de construir novos conceitos num constante processo de retorno à prática, de forma a transformá-la. Dessa forma, o autor sugere que a organização curricular da EaD pautar-se no método dialético.

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 esses propósitos em curto prazo, com prevalência da justa qualidade e da conservação do currículo articulado, inclusive com as demandas das tecnologias, o *Campus Jaru* 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, 2009, p.65).

Esses 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.

A metodologia do curso 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. No *Campus Jaru*, as mediações para entendimento de auxílio ao uso da Plataforma junto aos alunos são realizadas pelos professores de cada disciplina, pela equipe multiprofissional/Coordenação de curso e, em último caso, pela Coordenação de Tecnologia da Informação do *Campus*.

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.

O currículo do curso caracteriza-se como expressão coletiva e deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. Qualquer alteração deverá ser feita sempre que forem verificadas, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagens entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, de acordo com o previsto na Resolução que aprova a reformulação do Regulamento para elaboração ou reorganização dos projetos pedagógicos dos cursos técnicos e de graduação de todos os *Campi* do Instituto Federal de Rondônia.

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.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio (MEDIOTEC) visa proporcionar uma sólida formação com o propósito de formar um profissional generalista que valorize a interdisciplinaridade, que tenha

autonomia no pensar, decidir e que seja capaz de atender as necessidades regionais e nacionais no âmbito de suas competências profissionais, além de ter por finalidade também a formação acadêmica de um profissional com sustentação científica, postura ética-reflexiva, qualificado para o exercício profissional, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

A implantação do curso tem por finalidade também formar um indivíduo que esteja apto a atuar profissionalmente em equipes multiprofissionais ou individualmente, na iniciativa privada ou no setor público, em grandes ou pequenos centros urbanos, com produtividade e qualidade, tendo como preocupação a relação entre o ambiente e a qualidade de vida física e intelectual dos semelhantes.

Cabe destacar que o Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD está sendo ofertado no município de Jaru que possui de 52 mil habitantes e existem mais 10 (dez) municípios que formam a grande região de Jaru. Isso significa que esses municípios possuem infraestrutura capaz de absorver os egressos, assim como de proporcionar importantes experiências de prática profissional aos alunos. O fato é que a região necessita de um profissional que seja capaz de, não só resolver os problemas urgentes da sociedade, mas que seja capaz de planejar a médio e a longo prazo ações que atendam a um desenvolvimento econômico e social da sociedade rondoniense de forma digna e sustentável.

Nesse pensar, o curso Técnico em Alimentos privilegia o aluno enquanto agente de sua aprendizagem por prever o desenvolvimento de projetos, atividades científico-culturais e processos dialógicos de formação, dentre outras atividades e princípios educacionais. Os conteúdos se associam com o mundo do trabalho, a escola e a sociedade, de modo que se definem pela contextualização. Serão trabalhados com recursos tecnológicos e estratégias inovadoras, usando-se como mediação as relações afetivas, inter-raciais e transformadoras.

1.7.3 Transversalidade do Currículo

Este projeto prevê, além dos componentes formadores da matriz curricular, temas exigidos pela Resolução 2/2012 do Conselho Nacional de Educação, em especial no artigo 10, inciso II, a serem aplicados como conteúdos transversais, ao longo do curso, por meio de ações integradoras e interdisciplinares. Os eixos a

seguir são obrigatórios do âmbito do Ensino Médio e contemplam desdobramentos de referência que poderão ser modificados ou suplementados na fase de seu planejamento.

- a) Educação ambiental (Lei 9.795/1999): a Constituição e o meio ambiente; a importância da Lei de Educação Ambiental na relação com a cidadania;
- b) Estatuto dos Idosos (Lei 10.741/2003): processos de envelhecimento; alimentação e saúde dos idosos; serviços e ações de proteção aos idosos; garantia de prioridade; infrações e penalidades por negligência ou ofensa aos idosos; obrigações da família, escola e sociedade em relação aos idosos.
- c) Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8.069/1990): direitos, entidades de apoio, bem-estar; infrações e penalidades por ofensa ou negligência contra a criança e o adolescente.
- d) Educação para o Trânsito (Lei 9.503/1997): melhoria das relações de convivência no trânsito; segurança; organização das cidades: trânsito, veículos e pedestres; órgãos e entidades de trânsito; Educação no trânsito: uso moderado dos veículos e respeito à condição do outro.
- e) Educação alimentar e nutricional: alimentação e nutrição; segurança alimentar e nutricional.
- f) Saúde: educação preventiva para a saúde.
- g) Educação em direitos humanos (Decreto 7.037/2009): respeito à diversidade e identidade dos diferentes sujeitos, quanto a religião, sexualidade, gênero, gerações e idade; reconhecimento de direitos e valores das comunidades tradicionais; educação para a convivência; respeito às pessoas com necessidades educacionais específicas.

Dentro das ações de ensino/extensão/pesquisa do IFRO – *Campus Jaru* deverão ser desenvolvidas atividades que contemplem temáticas voltadas para a transversalidade do currículo. Assim, a **Semana de Educação para a Vida**, a **Semana da Consciência Negra** e a **Semana do Meio Ambiente** são uma das alternativas para o englobamento desses temas, já que os mesmos não são contemplados nos ementários do curso.

1.7.3 Prática como Componente Curricular

Em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, a organização curricular deverá explicitar a prática profissional intrínseca ao currículo, desenvolvida nos ambientes de aprendizagem. A Prática como Componente Curricular (PCC) não poderá ficar reduzida a um espaço isolado, que a caracterize como estágio ou prática profissional, nem desarticulada de todo o Curso. Em articulação intrínseca com as atividades do trabalho acadêmico e com o Estágio ou prática profissional, o PCC deve concorrer conjuntamente para a formação dos profissionais técnicos em Alimentos. A correlação entre teoria e prática que propõe a PCC é um movimento contínuo entre saber e fazer na busca de resoluções de situações próprias do aluno e do professor no ambiente escolar e será extremamente importante, dado a importância do profissional técnico em Alimentos, conforme descrita neste Projeto, no item referente à metodologia de trabalho a ser desenvolvida no curso.

Assim, a prática vai permear toda a formação do futuro profissional, garantindo uma dimensão abrangente e interdisciplinar do conhecimento. A prática, nesta proposta, será desenvolvida nas disciplinas específicas e tem como objetivo familiarizar e embasar o estudante em atividades ligadas ao ensino, pesquisa e extensão. A excursão e/ou visita técnica é uma das possibilidades para se realizar a prática curricular, uma vez que se trata de uma ação onde os professores e Coordenação de Curso planejam atividades de visita a ambientes de produção ou serviço relacionados ao curso, com vistas à vivência dos alunos nas condições de trabalho, de maneira que os discentes vivenciem na prática o que foi estudado nas aulas teóricas. Outra possibilidade metodológica de realizar a PCC é através da atividade de extensão, por se tratar de atividades complementares orientadas pelos professores tais como, feira, mostra, projetos culturais e sociais, oficina, encontros, palestras, cursos de extensão, entre outras, que desenvolvam algum conteúdo trabalhado em sala de aula ou ambiente assemelhado dentro do curso.

A experiência dos alunos/professores deve ser ponto de partida para a reflexão sobre a prática pedagógica, criando desde o primeiro momento do curso, uma rede de troca permanente de experiências, dúvidas e propostas de atuação. O eixo norteador da Prática como Componente Curricular é a transposição do conteúdo

teórico para a prática de ensino, através da análise de materiais didáticos, de abordagens de ensino, de tarefas de aprendizagem nas diversas habilidades na área de Alimentos.

No Curso Técnico em Alimentos, a prática como componente curricular é condição primordial para a formação do egresso, tendo em vista as especificidades previstas nos objetivos deste projeto. Além das horas de prática como instrumento de testagem, de fixação de conteúdos e de avaliação previstas na maioria das disciplinas, a matriz curricular contempla disciplinas destinadas quase que exclusivamente para o desenvolvimento de habilidades práticas por parte do egresso. Ademais, o projeto pedagógico do curso prevê a possibilidade do aluno desenvolver a prática profissional supervisionada guiada pelo estágio profissional ou o Trabalho de Conclusão de Curso como elemento de consolidação da prática.

1.7.4 Estratégias de Acompanhamento Pedagógico

O *Campus* Jaru se organiza de modo que o curso seja aplicado com um trabalho cooperativo de professores, colegiados e pessoal pedagógico-administrativo. Há um conjunto de profissionais, com perfil adequado e de setores específicos que trabalham em integração, envolvendo as atividades de ensino, pesquisa, extensão e controle acadêmico.

O Curso Técnico em Alimentos conta com uma equipe de apoio (Coordenador de Curso e Psicopedagogo) contratados por editais para coordenar e acompanhar esse curso em específico. Além dos profissionais externos contratados via editais, há outros profissionais da área pedagógica que são servidores efetivos do IFRO – *Campus* Jaru que atuam no curso, tais como pedagogo, Técnico em Assuntos Educacionais, Auxiliar em Assuntos Educacionais.

O *Campus* conta com colegiados para tratar de assuntos administrativos e de formação acadêmica, o Conselho de Classe e outras representações próprias da estrutura organizacional da unidade ou do IFRO, além de alunos que também são representações discentes formalmente constituídas.

1.7.5 Flexibilização Curricular

Evidencia-se a necessidade de assegurar maior flexibilidade na

organização do curso ora proposto, considerando a heterogeneidade na formação dos alunos. O Curso Técnico em Alimentos concomitante ao Ensino Médio EaD deve ser conduzido por diretrizes curriculares que abandonem as características de meros instrumentos de transmissão de conhecimentos, afastando-se da característica burocratizante e engessada do ensino.

Os princípios da flexibilização e da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão devem permear todo o processo pedagógico do curso. Portanto, a flexibilização curricular rompe com a forma de ensino tradicional, com enfoque unicamente disciplinar e sequenciado a partir de uma hierarquização de conteúdos e propõe nova visão de formação profissional, atribuindo nova relação com o conhecimento na perspectiva da ação – reflexão – ação e uma nova visão de ensino – aprender a aprender.

Nesse pensar, a interdisciplinaridade e a flexibilização curricular no curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD se concretizam a partir do desenvolvimento de atividades coletivas, projetos de ensino-aprendizagem ou eixos que integram os componentes curriculares. As iniciativas de capacitação prática complementar à teoria, como visitas técnicas, eventos de capacitação promovidos intra e extracampus, atividades de pesquisas aplicadas em instituições públicas e privadas locais, dentre outras ações. Nesse aspecto, as atividades complementares, projetos de ensino-aprendizagem, pesquisa, extensão, estágios, visitas técnicas, além de proporcionarem a relação teoria e prática, conferem ao currículo a flexibilidade necessária para garantir a formação do perfil de um egresso generalista e humanista.

Assim, a articulação teoria e prática não pode aparecer como princípios dicotômicos. Pelo contrário, o curso deve proporcionar aos alunos diversas formas de vivências práticas do fazer profissional para complementação do processo formativo.

1.7.7 Estratégias de Desenvolvimento de Atividades Não Presenciais

A carga horária em atividade não presenciais se constituirá de atividades a serem programadas pelo professor de cada disciplina na modalidade. Sua aplicação se dará pelo uso de estratégias específicas, como uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Por meio dele, serão viabilizadas atividades de ensino e aprendizagem, acesso a materiais pedagógicos, ferramentas assíncronas e

síncronas, mídias educacionais, além de ferramentas de comunicação que propiciem as inter-relações sociais.

Portanto, o AVA será utilizado no desenvolvimento das atividades curriculares e de apoio. Será também uma plataforma de interação e de controle da efetividade de estudos dos alunos, com ferramentas ou estratégias como as elencadas a seguir:

- a) Fórum: tópico de discussão coletiva com assunto relevante para a compreensão de temas tratados e que permite a análise crítica dos conteúdos e sua aplicação.
- b) Chat: ferramenta usada para apresentação de questionamentos e instruções on-line, em períodos previamente agendados.
- c) Tarefas de aplicação: Atividades de elaboração de textos, respostas a questionários, relatórios técnicos, ensaios, estudos de caso e outras formas de desenvolvimento do ensino e da aprendizagem.
- d) Atividade off-line: avaliações ou atividades realizadas fora do AVA, em atendimento a orientações apresentadas pelo professor, para o cumprimento da carga horária em EaD.
- e) Teleaulas: aulas gravadas ou transmitidas ao vivo, inclusive em sistemas de parceria com outros *Campi* ou Instituições, em atendimento à carga horária parcial das disciplinas.
- f) Questionário: exercício com questões que apresentam respostas de múltipla escolha.
- g) Outras estratégias, ferramentas ou propostas a serem apresentadas pelos professores.

Cada plano de ensino dos professores, por disciplina, deve prever os elementos gerais orientados pelo Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio e, nestes, conter os elementos específicos das atividades não presenciais que trarão metodologias específicas para a carga horária parcial e descrição dos conteúdos utilizados nas atividades não presenciais.

O professor é o responsável pela orientação efetiva dos alunos nas atividades não presenciais e, a equipe diretiva de ensino, pelo acompanhamento e

instrução da execução integral das disciplinas e demais componentes curriculares. Os planos de ensino devem ser apresentados à equipe diretiva e alunos no início de cada semestre letivo, em conformidade com o projeto pedagógico do curso, atualizados e/ou reformulados, visando aperfeiçoar a prática docente e, conseqüentemente, melhorar a qualidade da educação ofertada.

1.7.8 Critérios de Aproveitamento de Estudos e de 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 nas legislações vigentes do IFRO.

1.7.8 Estratégias de Interdisciplinaridade

A proposta de formação interdisciplinar supõe e se operacionaliza em procedimentos teóricos e metodológicos que implicam na integração de conteúdos e atividades das diferentes disciplinas que compõem a matriz curricular do curso.

Isso permitirá conceber o conhecimento como unidade na formação, superando as divisões entre as mesmas, entre teoria e prática, entre ensino e pesquisa, considerando-as, a partir da contribuição das ciências, diferentes leituras de que o processo de aprendizagem não se limita aos conteúdos propostos.

A matriz curricular foi organizada considerando uma sequência lógica dos conhecimentos. Uma estratégia para isso será a elaboração de projetos de ensino com o fim de articular disciplinas umas com as outras, em razão de afinidades de conteúdos e pontos de continuidade. A proposição deve ocorrer em dois sentidos:

- ✓ Horizontal: envolvendo disciplinas diferentes em um mesmo período;
- ✓ Vertical: envolvendo disciplinas em sequência de períodos.

O estabelecimento de cadeias de conexões horizontais e verticais entre disciplinas incentiva o apoio recíproco entre docentes, dinamiza a aprendizagem e remove a impressão de que as matérias são estanques entre si.

Uma das formas de se programar a prática interdisciplinar é através do que se denomina problematização dos conhecimentos em contato com a realidade por intermédio de um estudo dialógico, tendo em vista que problematizar, tomando como referencial a realidade do acadêmico, significa permitir que o mesmo possa refletir sobre si mesmo enquanto ser pensante.

O curso apresentado neste Projeto Pedagógico pode, também, recorrer à interdisciplinaridade desse com outros cursos do IFRO, conscientizando o acadêmico de que um curso de qualidade não se fundamenta na memorização de conceitos, mas na reflexão ampla e profunda da realidade pautada em aspectos teóricos oriundos de diversos campos científicos.

A interdisciplinaridade com outros cursos poderá ocorrer também por meio de parcerias que sustentem o desenvolvimento de projetos voltados para o benefício da comunidade.

A implantação de projetos que visem ações interdisciplinares, multidisciplinares e transdisciplinares constitui meta importante no processo de ensino e de aprendizagem dos cursos técnicos oferecidos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

As ações interdisciplinares deverão ser regulamentadas em programas próprios, os quais, além de normas, objetivos e metas, deverão apresentar princípios didáticos e metodológicos do ser e do fazer interdisciplinar.

1.8. Prática Profissional Supervisionada

1.8.1. Estágio Curricular Supervisionado

A Prática Profissional Supervisionada deverá ser realizada por meio de Estágio Supervisionado ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O estágio supervisionado justifica-se pela necessidade de vivências intensivas dos estudantes com o seu futuro campo de atuação profissional. De acordo com o artigo 1º da Lei 11.788/2008, “[...] Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no

ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo do educando [...]” e ainda prevê, dentre outras ações, a assinatura de Termo de Compromisso Tripartite, orientação profissional por professor das áreas específicas do curso e supervisor do local de realização do estágio, avaliação, acompanhamento e apresentação de relatórios. Define-se neste projeto o estágio obrigatório, com carga horária mínima 80 horas.

A apresentação de Relatório de Estágio, aprovado pelo professor orientador, é requisito imprescindível para o cômputo da carga-horária na disciplina. A justificativa para a inexistência de vagas para a realização do estágio será dada, exclusivamente pela CIEEC do *Campus*, que deve emitir um parecer atestando o fato.

Ademais, todas as instruções e formas de realização do estágio serão definidas conforme o Regulamento de Estágio dos Cursos Técnicos de Nível Médio e Cursos de Graduação vigente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – IFRO. Serão aceitas todas as formas de Aproveitamento de Atividades Profissionais como Estágio Obrigatório previstas no Regulamento de Estágio do IFRO. Referente à Equiparação de Atividades como Estágio Obrigatório previstas também no regulamento já citado neste tópico, todas as possibilidades de equiparação serão aceitas, desde que relacionadas diretamente com as disciplinas do núcleo específico do curso e carga horária equivalente ao estágio obrigatório do curso. A carga horária específica de tal prática será acrescida à carga horária total do conjunto dos demais componentes curriculares, nos documentos de conclusão do curso.

1.8.2. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste em atividades que promovem a criação, o desenvolvimento e a integração de competências previstas nos projetos pedagógicos dos cursos técnicos de nível médio e dos cursos de graduação. Trata-se, portanto, de um processo de sistematização do conhecimento a ser desenvolvido pelos estudantes e orientado por um professor do curso. Todas as instruções para a realização do TCC estão descritas no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso vigente no Instituto Federal de Rondônia.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), de acordo com a sua

natureza, poderá ser apresentado na modalidade artigo científico sendo aceitos trabalhos do tipo pesquisa de campo, experimental, estudo de caso ou outra prática semelhante. O aluno apresentará um projeto voltado para a resolução de um problema, criação/ inovação/ adequação de método ou invento/ protótipo na área de sua formação. Até o final do prazo de integralização do curso, o discente desenvolverá o projeto e entregará o artigo com os resultados obtidos à CIEEC, sem a obrigatoriedade de apresentação em banca.

A Coordenação do Curso deverá orientar os alunos sobre os trâmites legais no processo de realização do TCC, de acordo com o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso dos cursos Técnicos de Nível Médio e dos Cursos de Graduação do IFRO.

Questões omissas nos Regulamentos do IFRO e deste Projeto Pedagógico, relacionadas às condições de realização do Estágio Supervisionado ou do Trabalho de Conclusão de Curso, serão resolvidas pelos órgãos consultivos do IFRO. O Estágio ou o TCC deve ser iniciado a partir do início do 2º semestre letivo, devendo ser encerrado até o prazo final de integralização do curso. Não se aceitará, para fins de diplomação no *Campus*, que essas práticas profissionais supervisionadas sejam realizadas em prazo posterior. A entrega do Relatório de Estágio ou o TCC, devidamente aprovado pelo professor orientador, sendo o requisito para a aprovação a nota igual ou superior a 60 pontos para o TCC e o conceito “Aprovado” para o Relatório de Estágio. A aprovação na Prática Profissional supervisionada/orientada é requisito imprescindível para a obtenção de diploma.

1.9. Atividades Complementares

Aos alunos do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD MEDIOTEC será dada a oportunidade de participar das diversas atividades extracurriculares, que venham fortalecer a aquisição de conhecimentos que favoreçam o desenvolvimento cultural e científico, tais como:

- a) eventos científicos, mostras culturais, seminários, fóruns, debates, cursos de curta duração e outras formas de construção e difusão do conhecimento;
- b) programas de iniciação científica, que reforçam os investimentos da instituição na pesquisa e na consequente produção do conhecimento;

- c) atividades de extensão, que envolvem, além dos eventos científicos, os cursos de formação e diversas ações de fomento à participação interativa e à intervenção social;
- d) monitorias, que realçam os méritos acadêmicos, dinamizam os processos de acompanhamento dos alunos e viabilizam com agilidade o desenvolvimento de projetos vários;
- 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, buscam na comunidade externa algumas oportunidades que são próprias deste ambiente, em que se verificam relações de produção em tempo real e num espaço em transformação;
- g) curso de libras – esse curso pode oportunizar a capacidade de comunicação e favorecer a inclusão.

1.10. Apoio ao Discente

Além do atendimento direto e geral, o discente também conta com atendimentos especializados no Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) que é o principal órgão de atendimento e de apoio ao discente no tocante as suas dificuldades de adaptação e de aprendizagem. O trabalho realizado

pelos profissionais que compõem esse Núcleo tem por finalidade a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas no IFRO.

No âmbito da Assistência Estudantil, há um acompanhamento diário por parte da equipe pedagógica do *Campus*, composta, atualmente, por Orientador Educacional, Assistente de Alunos, Assistente Social e Intérprete de Libras, psicopedagoga que dão suporte ao processo educacional, acesso, permanência e êxito dos alunos. Além do mais, há o Plano de Diagnóstico e Nivelamento que visa a diagnosticar os alunos com déficit de aprendizagem e, por meio de ações, nivelá-los segundo critérios descritos em regulamento próprio.

A equipe multidisciplinar composta no *campus* se baseia na legislação do IFRO que regulamenta os Programas de Assistência Estudantil do IFRO, que tem como objetivos:

- a. Implementar as condições de permanência dos estudantes no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia no seu percurso formativo;
- b. Consolidar o apoio à formação acadêmica integral;
- c. Contribuir para o enfrentamento das desigualdades sociais;
- d. Reduzir as taxas de retenção e evasão;e.
- e. Promover a inclusão social pela educação, articulada com as demais políticas setoriais.

O programa MEDIOTEC disponibiliza aos discentes recursos financeiros para auxiliá-los nas suas necessidades durante o curso.

A Direção de Ensino está também para ouvir/atender/orientar os alunos nas suas dúvidas, reclamações e sugestões tanto de forma presencial quanto pelos sistemas de comunicação eletrônicos, de modo que se possa dirimir os problemas e que os alunos tenham um acompanhamento adequado no decorrer do seu processo formativo.

1.11. Ações Decorrentes do Processo Avaliativo do Curso

A respeito da autoavaliação, o PPC contempla o previsto na Resolução 6/2012 (Diretrizes da Educação Profissional Técnica de Nível Médio), do Conselho Nacional de Educação e fundamenta-se no PDI do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

A estruturação avaliativa do curso compreende o especificado no Projeto e Regulamento da CPA e contempla os aspectos da organização didático-pedagógica, da avaliação do corpo docente, discente e técnico-administrativo e das instalações físicas.

Na busca de seu reconhecimento como entidade educacional comprometida com sua missão e suas políticas institucionais, o IFRO preocupado em melhorar os serviços oferecidos à comunidade aplica, constantemente, instrumentos avaliativos a fim de detectar as falhas para fazer as correções imediatas e

necessárias.

A identificação dos pontos fortes e fracos do IFRO permite a construção de metas que possibilitem uma constante revisão dos procedimentos para a persecução de seus objetivos e alcance de suas políticas institucionais.

O processo avaliativo é democrático e garante a participação de todos os segmentos envolvidos como forma da construção de uma identidade coletiva. Em específico, os instrumentos avaliativos destinados aos discentes são organizados de forma a contemplar aspectos didático-pedagógicos do curso e de cada segmento institucional que lhe sirva de suporte, além, é claro, da avaliação individualizada de cada membro do corpo docente e uma autoavaliação proposta para cada acadêmico.

A avaliação do curso é encaminhada à Coordenação de Curso pela CPA para que possa propor as medidas necessárias de adequação junto às instâncias superiores.

A obtenção dos resultados avaliativos do curso tem possibilitado um diagnóstico reflexivo sobre o papel desenvolvido pelo IFRO no âmbito interno e externo, favorecendo a adoção de novas ações e procedimentos que atendam às demandas do entorno social no qual está inserida, contribuindo, desta maneira, para a construção de uma identidade mais próxima à realidade do ambiente em que se localiza e atua como agente de transformação social e cultural.

A avaliação do PPC traz, em si, a oportunidade de rupturas com a acomodação e abre espaço para se indagar qual a importância do curso para a sociedade, qual a melhor política a ser adotada em sua implementação e qual a sua contribuição para a construção de uma sociedade mais justa e igualitária.

O processo de avaliação é uma forma de prestação de contas à sociedade das atividades desenvolvidas pela Instituição, a qual atua comprometida com a responsabilidade social e com o desenvolvimento sustentável da região.

O acompanhamento e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso resultam, principalmente, de um trabalho integrado entre o Colegiado de Curso, a Comissão Própria de Avaliação e os demais segmentos do IFRO que, de posse dos resultados, desenvolvem ações de construção e reconstrução do curso e de seu Projeto Pedagógico, visando a criação de uma atmosfera propícia ao desenvolvimento social do saber historicamente construído.

São considerados relevantes para o processo de avaliação do curso e de seu Projeto Pedagógico os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, do Programa de Autoavaliação Institucional do IFRO e dos resultados das atividades de pesquisa e extensão.

O processo de autoavaliação do PPC foi implantado de acordo com as seguintes diretrizes: a autoavaliação do curso constitui uma atividade sistemática que deve ter reflexo imediato na prática curricular; deve estar em sintonia com o Projeto de Autoavaliação Institucional e, por último, deve envolver a participação do Colegiado do Curso, dos alunos e do corpo técnico-administrativo envolvido com o curso.

1.11.1. Atendimento Extraclasse

O atendimento extraclasse aos alunos é realizado tanto pelo coordenador de curso quanto pelos professores com jornada semanal específica para atendimento extraclasse ao discente, conforme legislações vigentes do IFRO, assim como pelos serviços especializados de atendimento ao discente. Esse atendimento é feito personalizado e individualmente. O aluno, sem prévio agendamento, faz valer seus direitos, tirando dúvidas e apresentando sugestões. Os docentes atendem os alunos que participam de projetos propostos pelo campus, tais como nivelamento, reforço, dentre outros; participam também de projetos de iniciação científica, de monitorias, projetos de pesquisa, extensão, de trabalhos de conclusão de curso e de estágios supervisionados.

1.11.2. Atendimento Psicopedagógico

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, programa MEDIOTEC conta com uma profissional específica na área de psicopedagogia que dará todo suporte necessário aos alunos do referido curso.

O corpo discente deste e de outros cursos mantidos pelo IFRO conta com o serviço oferecido pelo Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o qual tem por objetivo assessorar e acompanhar os alunos em suas ações, atividades e comportamentos.

O NAPNE promove e executa programas visando à melhoria das

condições psicológicas e de desempenho acadêmico do alunado. Além do mais, o NAPNE desenvolve ações em conjunto com as coordenações de curso, Diretoria de Ensino e Coordenação de Assistência ao Educando com o propósito de diagnosticar os problemas e de, conseqüentemente, apresentar soluções para eles.

1.11.3. Estratégias de Nivelamento

Com o objetivo de recuperar as deficiências de formação dos ingressantes, o IFRO oferece cursos e atividades de nivelamento em Matemática, Língua Portuguesa e em outras disciplinas nas quais os discentes mostrarem-se deficitários em relação aos demais de suas turmas. Os cursos de nivelamento são oferecidos a todos os alunos do primeiro semestre do curso, logo nas primeiras semanas de aula, visando dar base para os alunos no sentido de dirimir dúvidas em outras disciplinas do curso.

Os cursos e atividades de nivelamento têm por objetivo revisar conteúdos necessários ao desempenho acadêmico do aluno; oportunizar o estudo de aspectos determinantes para o cotidiano da sala de aula; integrar o estudante na comunidade acadêmica e fazê-lo refletir sobre o que representa a nova vida acadêmica.

O IFRO, por meio de programa próprio, oferece suporte ao desenvolvimento de cursos de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso e também levando em conta as necessidades identificadas pelas coordenações dos cursos. Além dos acima enumerados, outras disciplinas e conteúdos podem ser apresentados para nivelamento dos alunos ingressantes no IFRO.

1.11.4. Estímulos às Atividades Acadêmicas

A missão do IFRO alicerça-se no desenvolvimento da atividade educacional formativa, desenvolvendo e preparando profissionais, cidadãos livres e conscientes, que busquem projetos de vida, participativos, responsáveis, críticos e criativos, construindo e aplicando o conhecimento para o aprimoramento contínuo da sociedade em que vivem e de futuras gerações.

O Instituto Federal de Rondônia oferece educação técnica, visando à formação de sujeitos empreendedores e comprometidos com o autoconhecimento e

com a transformação social, cultural, política e econômica da cidade de Jaru e da Região. Assim, a Instituição tem a responsabilidade social de preparar profissionais éticos e competentes com capacidade de contribuir para o desenvolvimento regional, o bem-estar e a qualidade de vida de seus cidadãos. Consoante com a sua missão, o IFRO proporciona muitos estímulos aos discentes para a realização de atividades acadêmicas e participação em eventos complementares.

Por assim o ser, O IFRO incentiva a participação do estudante em viagens de estudos; em atividades de extensão; monitoria; pesquisa; discussões temáticas; estudos complementares; participação em seminários, encontros, simpósios, conferências e congressos, internos e externos; participação em estudos de casos; projetos de extensão; em publicação de produção científica em instrumentos próprios e em outros periódicos nacionais e internacionais devidamente registrados nos órgãos de indexação e, finalmente, em visitas programadas e outras atividades acadêmicas e culturais. Além disso, o IFRO apoia a divulgação de trabalhos de autoria dos seus alunos.

O aluno recebe incentivo institucional efetivo, tanto no que diz respeito ao desenvolvimento de sua trajetória acadêmica, quanto no que concerne às ações que o estimulam a permanência na Instituição em programas de formação continuada, graduação e de pós-graduação *Lato e Strito sensu*.

1.12. Atividades de Tutoria

No *Campus* Jaru, a tutoria, em todas as modalidades de cursos, será realizada integralmente pelos próprios professores das disciplinas que ministram.

Para que a tutoria seja realizada de forma efetiva, três elementos são necessários no processo de interação: aluno, material didático e professor. A experiência com EaD/AVA adotada e das ferramentas didáticas utilizadas têm demonstrado que o sistema tutorial é cada vez mais indispensável ao desenvolvimento de aulas a distância. Nesse processo, cabe ao professor/tutor acompanhar as atividades discentes, motivar a aprendizagem, orientar e proporcionar ao aluno condições de uma aprendizagem autônoma, prestando todo o apoio ao discente no processo de ensino e aprendizagem.

A carga horária em EaD se constituirá de atividades a serem programadas pelo professor de cada disciplina na modalidade. No Ambiente Virtual

de Aprendizagem - AVA, o docente/tutor deve disponibilizar arquivos de todos os formatos, vídeos, hiperlinks, atividades, questionário, fóruns, chats, entre outros.

Vale ressaltar que o AVA proporciona ao docente receber arquivos dos seus alunos através do recurso Atividade e no recurso Questionário possibilita ao docente produzir provas objetivas ou dissertativas para que o aluno responda diretamente no ambiente virtual, isso por consequência diminui significativamente o número de papel impresso, produzindo economia e apoio ao meio ambiente. Há ainda, o atendimento extraclasse individualizado ao aluno, em horário oposto, como processo de tutoria no *Campus Jaru*.

Por fim, cabe dizer que toda a equipe pedagógica possui acesso irrestrito a todas as disciplinas no AVA para fazer o acompanhamento pedagógico e demais intervenções.

113. Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no processo ensino-aprendizagem

O IFRO dispõe de um conjunto de recursos de informática disponíveis para a comunidade acadêmica. Os equipamentos estão localizados, principalmente, na sala administrativa, na sala de aula e no laboratório de informática.

O *Campus Jaru* disponibiliza para o início de suas atividades de ensino 1 laboratório de informática equipado com 30 computadores, todos ligados à internet. Além disso, incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas.

O *Campus* disponibiliza serviço de internet sem fio aos estudantes e incentiva o corpo docente a incorporar novas tecnologias ao processo ensino-aprendizagem, promovendo inovações no âmbito dos cursos.

As tecnologias de informação e comunicação implantadas no processo de ensino-aprendizagem e previstas no Projeto Pedagógico do Curso incluem, especialmente, o uso da imagem e a informática como elementos principais. É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. As aulas com slides por meio de projetor multimídia ou de aparelhos de televisão possibilitam ao docente utilizar imagens com boa qualidade, além de enriquecer os

conteúdos abordados com a apresentação de esquemas, animações, mapas, entre outros.

Os docentes utilizam também as linguagens dos modernos meios de comunicação, TV/DVD e da música/som e outros. A integração de dados, imagens e sons; a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduz as barreiras de espaço e de tempo e criam um contexto mais propício à aprendizagem.

Nos microcomputadores e softwares disponibilizados pela Instituição para o curso, são utilizados(as):

- a) A internet, como ferramenta de busca e consulta para trabalhos acadêmicos e em projetos de aprendizagem. Sua utilização permite superar as barreiras físicas e o acesso limitado aos recursos de informação existentes. Os docentes propõem pesquisas e atividades para os alunos. Os alunos utilizam as ferramentas de busca (como Periódicos Capes, Google, Google Acadêmico, Yahoo, enciclopédia online, demais banco de dados e outros) para elaborar e apresentar um produto seu, estruturado e elaborado a partir dos materiais encontrados;
- b) A comunicação por e-mail, já está consagrada institucionalmente. Por meio de mensagens, alunos e professores trocam informações sobre trabalhos e provas e enviam arquivos e correções uns para os outros;
- c) Os pacotes de aplicativos, que incluem processador de textos, planilha eletrônica, apresentação de slides e gerenciador de bancos de dados, são, frequentemente, utilizados pelos docentes, na instituição, para preparar aulas e elaborar provas, e pelos alunos, no laboratório de informática e na biblioteca, como extensão da sala de aula. O processador de textos facilita ao aluno novas formas de apropriação da escrita, onde o reescrever é parte do escrever. As planilhas permitem lidar com dados numéricos em diversos componentes curriculares. Além de cálculos numéricos, financeiros e estatísticos, as planilhas também possuem recursos de geração de gráficos, que podem ser usados para a percepção dos valores nelas embutidos quanto para sua exportação e uso em processadores de texto, slides ou blogs;

- d) Os jogos e simulações, propiciando vivências significativas, cruzando dados para pesquisas e fornecendo material para discussões e levantamento de hipóteses;
- e) Nivelamento em disciplinas básicas, cursos de extensão e integralização de carga-horária, on line, por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), utilizando o *Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment* (MOODLE).

114 Procedimentos de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem

A avaliação de desempenho acadêmico, parte integrante do processo ensino- aprendizagem, é feita por disciplina e incide sobre a frequência e o aproveitamento escolar do aluno.

Independentemente dos demais resultados obtidos, são considerados reprovados na disciplina, os alunos que não obtiverem frequência mínima igual a 75% (setenta e cinco por cento) nas aulas presenciais e demais atividades programadas.

A avaliação do desempenho do aluno, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências relacionadas com a habilitação profissional, será contínua e cumulativa. Possibilitará o diagnóstico sistemático do ensino e da aprendizagem, prevalecendo os [...] aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais, conforme previsão na LDB 9.394/96, artigo 24, inciso V, - a. Será realizada por meio das seguintes estratégias, ao menos:

- a) Observação sistemática dos alunos, com a utilização de instrumentos próprios: fichas de observação, diários de classe, cadernos de anotação;
- b) Autoavaliação;
- c) Análise das produções dos alunos: a participação nos trabalhos, bem como a apresentação, a redação, a coerência, a abrangência, a pertinência com os temas abordados em aula, a visão crítica e criatividade do aluno, os trabalhos individuais realizados por ele, os trabalhos em grupo, participação em seminários, em colóquios e em visitas de estudos;

- d) Apuração da assiduidade e avaliação da participação ativa nas aulas;
- e) Aplicação de atividades específicas de diagnóstico.

Avaliação da aprendizagem será de acordo com o que está estabelecido na legislação vigente do IFRO. Portanto, o aluno será avaliado sempre de forma diversa e múltipla, aplicando-se o mínimo de dois instrumentos presencias ou estratégias diferentes entre si em cada componente curricular por bimestre, sendo que em nenhum deles pode ultrapassar 60% da nota. Os demais critérios e os procedimentos de avaliação, assim como as orientações relativas à frequência, cálculo de notas e outros assuntos específicos de avaliação também será de acordo com a legislação vigente.

As provas ou atividades de avaliação visam à avaliação progressiva do aproveitamento do aluno e deverão ter previsão expressa nos planos de ensino de cada disciplina. A cada verificação de aproveitamento bimestral é atribuída uma nota, expressa em grau numérico de zero (0,0) a cem (100,0).

Atendida, em qualquer caso, a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades escolares, é aprovado o aluno que obtiver nota de aproveitamento não inferior a 60,0 (sessenta), assim como os princípios e orientações gerais relativos à promoção, retenção e recuperação, seguiremos conforme estabelece o documento regulamentar do IFRO que dá base aos cursos técnicos.

Com intuito de estimular a efetividade e o sucesso acadêmico dos alunos, foram estabelecidas algumas estratégias especiais de recuperação de alunos, dentre as quais as seguintes:

- 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/Coordenação de Assistência ao Educando em conjunto com o orientador educacional do *campus*;

- d) Adotar a progressão parcial, nos termos do Regulamento do IFRO dos Cursos Técnicos de Nível Médio, quando houver professores disponíveis para atender o aluno em disciplinas de oferta especial, bem como se o aluno tiver tempo disponível para os estudos nas disciplinas sob dependência. Outras ações devem ser implementadas, conforme as necessidades e trabalho conjunto da equipe de professores e assessorias.

1.15 Número de Vagas

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio – MEDIOTEC - EaD será ofertado no período diurno (matutino) e, para isso, foram disponibilizadas 50 vagas definidas pelo demandante. Para atendimento aos alunos, temos salas de aulas que comportam 50 carteiras e, enquanto os demais laboratórios estão em fase de construção, o laboratório de Informática do *Campus* está organizado de modo que os alunos possam trabalhar em dupla para realizar as atividades de ensino.

1.16 Participação obrigatória dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC

O IFRO adota como princípio institucional o diálogo com todos os setores que formam a comunidade acadêmica. Dessa maneira, os discentes são consultados por seu representante para as reuniões do Colegiado. Desse modo, esse representante participa das decisões do curso, tais como reformulações e avaliações de PPC.

2 DIMENSÃO 2 - CORPO DOCENTE

2.1. Composição e funcionamento do Conselho de Classe

O Conselho de Classe é órgão de apoio à gestão pedagógica, de caráter consultivo em qualquer instância e deliberativo, no limite de suas competências, responsável por acompanhar a vida acadêmica dos alunos e por avaliar o desempenho escolar das turmas dos Cursos Técnicos de Nível Médio.

O Conselho de Classe será presidido pelo (a) Diretor (a) de Ensino, ou por profissional sob sua designação, com a participação efetiva dos docentes das disciplinas e, em função da característica/modalidade do curso do Programa MEDIOTEC, o Conselho de Classe terá a seguinte composição:

- I. Diretor (a) de Ensino;
- II. Coordenador (a) do Curso Técnico de Nível Médio EaD;
- III. Todos os docentes da turma em análise;
- IV. Coordenador (a) de Registros Acadêmicos;
- V. Coordenador(a) de Assistência ao Educando;
- VI. Técnico em Assuntos Educacionais, Pedagogo (área supervisão e/ou coordenação);
- VII. Um discente representante da turma em análise;
- VIII. Outros profissionais que atuam no *Campus* com apoio pedagógico.

A constituição, as competências, as formas de atuação e as orientações de funcionamento estão disciplinadas em regimento próprio.

2.2. Atuação do coordenador do curso

Trabalha em articulação com os demais setores de apoio para atendimento às necessidades dos discentes e do próprio curso. Essa articulação é realizada por um profissional com elevado grau de formação e titulação, experiência profissional na área de formação e disponibilidade de tempo para as atividades de avaliação, acompanhamento, instrução e apoio relacionados ao curso. Suas competências deverão ser contidas no Regimento Geral e deverão também ser descritas no Regimento Interno do *Campus*.

O coordenador deve responsabilizar-se pela gestão acadêmica do curso e atende a requisitos de atuação dispostos pelo MEC no Instrumento de Avaliação de

Reconhecimento de Cursos, que envolvem disponibilidade adequada de tempo à coordenação, experiência de trabalho docente no nível técnico, boa relação com docentes e discentes e participação nos colegiados afins.

2.2.1. Identificação do coordenador do curso

A Coordenação do curso será exercida pela Tecnóloga em Alimentos: Graziela Martinotto.

2.2.2. Titulação e formação da Coordenadora do curso

Graziela Martinotto: Graduada em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – *Campus* São Vicente, pós- graduada em Processamento e Controle de Qualidade de carne, leite e ovos, pela Universidade Federal de Lavras.

O *currículum lattes* completo da Coordenadora do Curso está disponível nos arquivos da Instituição para a devida averiguação e comprovação dos dados apresentados neste título.

2.3. Experiência profissional de magistério superior e de gestão da Coordenadora do curso

A coordenadora de curso não tem experiência profissional na área de magistério.

2.4. Regime de trabalho da coordenadora do curso

A coordenadora foi selecionada por edital de seleção externo, e contratada como bolsista do Programa PRONATEC/MEDIOTEC para exercer 20 horas de trabalho semanais.

2.5. Titulação do corpo docente

2.5.1. Dos requisitos de formação

Os pré-requisitos de formação necessários para atuar no curso são aqueles estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nº 9.394/1996, e regulamentações do Ministério da Educação. No quadro a seguir,

constam os requisitos mínimos por disciplina:

Quadro 12: Necessidade de profissionais para o quadro docente

	Disciplinas	Formação Mínima Exigida
1	Português Instrumental	Licenciatura em Língua Portuguesa.
2	Biologia Aplicada	Licenciatura em Biologia.
3	Ética Profissional e cidadania	Licenciatura em História, Sociologia, Filosofia ou graduação em Psicologia.
4	Informática Básica	Graduação em Informática ou Ciência da Computação ou Tecnologia da Informação ou áreas afins.
5	Saúde e Segurança no Trabalho	Graduação ou pós-graduação em qualquer área que tenha contemplado o conteúdo desta disciplina na matriz curricular.
6	Matemática Aplicada	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
7	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
8	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
9	Gestão Organizacional e Empreendedorismo	Graduação em Administração ou áreas afins.
10	Orientação para Pesquisa e Prática Profissional	Graduação em qualquer área de formação apresentada neste quadro.
11	Química Orgânica	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
12	Química de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
13	Microbiologia de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
14	Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.

15	Tecnologia de Leite e Derivados	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
16	Gestão Ambiental em Indústria de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia Ambiental ou Gestão Ambiental ou Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
17	Análise Físico-Química de Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
18	Análise Sensorial	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
19	Inovação Tecnológica em Alimentos	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
20	Tecnologia de Produtos Amiláceos, Ovos e Mel	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
21	Tecnologia de Carne e Derivados	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.
22	Tecnologia de Gelados Comestíveis	Graduação ou pós-graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou áreas afins.

Fonte: IFRO (2017)

2.5.2. Políticas de aperfeiçoamento, qualificação e atualização do corpo docente

O corpo docente do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, Programa MEDIOTEC são contratados por módulos e, especificamente, para o programa. Portanto, não se incluem na política de aperfeiçoamento e qualificação do IFRO.

2.6. Titulação do corpo docente – percentual de doutores

No Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, na modalidade EaD, Programa MEDIOTEC não há professores com o título de Doutor, pelas especificidades que o Programa requer na contratação dos profissionais que atuam no Curso.

2.7. Regime de trabalho do corpo docente

O corpo docente do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, na modalidade EaD, através do Programa MEDIOTEC são contratados por módulos e, especificamente, para o programa. Portanto, os docentes são selecionados via editais externos, com cargas horárias definidas para cada disciplina, conforme a matriz curricular do curso. Tão logo o docente conclui a disciplina, o mesmo encerra o vínculo empregatício com o IFRO – *Campus Jaru*.

2.8. Experiência profissional do corpo docente

Conforme já explicitado anteriormente, o Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, na modalidade EaD, Programa MEDIOTEC tem muitas especificidades. Por essa razão, os editais não exigem experiência profissional na área do magistério.

2.9. Funcionamento do Colegiado ou equivalente

O Colegiado do Curso Técnico, no âmbito de cada *campus*, é um órgão consultivo que poderá deliberar sobre assuntos relativos a ensino e aprendizagem no âmbito do curso e possui a seguinte constituição:

- I. coordenador de curso;
- II. docentes em exercício no curso;
- III. discente regular do curso escolhido entre os seus pares para o

mandato de um ano.

Parágrafo Único: O processo de escolha de representante discente deve prever o representante titular e um suplente podendo ser o titular ou o suplente.

O Colegiado de Curso é presidido pelo Coordenador do Curso ou por seu representante legalmente constituído e os membros do colegiado se reúnem ordinariamente, no início de cada período letivo ou, extraordinariamente, mediante convocação por escrito para fins de consultas e/ou deliberações sobre o processo de ensino e aprendizagem relativo ao curso.

2.10. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica do corpo docente

Esse item não se aplica, pois o corpo docente do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, programa MEDIOTEC são contratados por módulos e, especificamente, para o programa, sem exigência legal de comprovação de produção científica, artística, cultural ou tecnológica.

2.11. Titulação e formação do corpo de professores/tutores de curso

Os docentes do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD, programa MEDIOTEC são contratados por editais externos para ministrarem as disciplinas/módulos, especificamente, para o programa. Ao término do cumprimento da carga horária da disciplina, os docentes encerram o contrato com o IFRO – *Campus Jaru*, podendo participar de outros editais, conforme necessidade do Curso e área de formação acadêmica exigida nos editais.

2.12. Experiência do corpo de tutores em Educação a Distância

No Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio, do programa MEDIOTEC, os docentes fazem atendimento aos discentes tanto nas aulas presenciais quanto nas aulas em EaD. Portanto, não há necessidade de tutores no curso.

3 DIMENSÃO 3 – INFRAESTRUTURA

3.1. Gabinetes de trabalho para professores em tempo integral

O IFRO construiu um bloco com três salas de aula e 2 banheiros para dar início às atividades acadêmicas do *Campus Jaru*. Esse bloco já contempla em sua infraestrutura a acessibilidade arquitetônica nas portas, no corredor que possui o piso tátil para pessoas com baixa visão ou cegas e nos banheiros que já possuem o privativo a cadeirantes.

Estão em reforma dois prédios no *Campus*; um deles será para a Gestão administrativa e o outro será designado para uso da Direção de Ensino e sala dos professores. A previsão entrega dessas reformas está definida para a primeira quinzena de dezembro de 2017/2. Nesse sentido, serão disponibilizados 6 (seis) gabinetes de trabalho para os docentes, além de 3 (três) mesas que comportam 6 (seis) pessoas em

cada uma delas. Por outro lado, está em processo de construção um prédio com 12 salas de aula, com precisão de término da obra no primeiro semestre de 2018.

Todas as construções do IFRO – Campus Jaru estão sendo construídas/reformadas seguindo as normas brasileiras de construções que visam a acessibilidade arquitetônica. Quando falamos em acessibilidade, precisamos ressaltar a importância de romper as barreiras existentes para inclusão das pessoas com necessidades específicas, sejam elas arquitetônicas, tecnológicas ou atitudinais. Nessa visão o *campus* Jaru se embasa nos princípios de igualdade e liberdade dos cidadãos bem como trabalha para a permanência e êxito dos discentes no processo escolar.

3.2. Espaço de trabalho para coordenação de curso e serviços acadêmicos

No momento, o Coordenador do Curso Técnico em Alimentos (MEDIOTEC) está desenvolvendo suas atividades laborais na sala do *Campus* destinada aos setores administrativos, uma vez que ainda não há espaço exclusivo destinado ao coordenador. No entanto, dois prédios que estão passando por reformas nas estruturas físicas serão entregues ao *Campus* e serão destinados aos setores administrativos e pedagógicos dessa unidade de ensino. Para isso, serão disponibilizados mobiliários e equipamentos necessários e adequados para que o coordenador do curso possa realizar os trabalhos acadêmicos.

3.3. Sala de Professores

O *Campus* dispõe de uma sala de aula onde os professores e a equipe pedagógica que atua no curso realizam seus trabalhos. A sala disponibilizada para os professores e equipe técnico-pedagógica do curso é climatizada, mobiliada e possui equipamentos necessários e adequados à realização dos trabalhos acadêmicos. Além disso, é equipada com mesa grande para estudo/trabalho, poltronas giratórias e almofadadas, mesa de cafezinho, bebedouro coletivo, de forma que há o espaço destinado para convivência dos professores nos horários de intervalo, planejamento, registros de aulas e outros.

Estão em reforma dois prédios no *Campus*; um deles será para a Gestão administrativa e o outro será designado para uso da Direção de Ensino, equipe técnico-pedagógica e sala dos professores. A previsão de entrega dessas reformas está definida para a primeira quinzena de dezembro de 2017/2. Nesse sentido, serão

disponibilizados 6 (seis) gabinetes de trabalho para os docentes, além de 3 (três) mesas que comportam 6 (seis) pessoas em cada uma delas.

Em função das especificidades do curso Técnico em Alimentos via Programa MEDIOTEC os profissionais selecionados para atuar no BOLSA FORMAÇÃO/MEDIOTEC são remunerados na forma de concessão de bolsas, em conformidade com o Artigo 9º e seus parágrafos, da Lei nº 12.513 de 26/10/2011, e nos artigos 14º e 15º, seus incisos e parágrafos, da Resolução CD/FNDE nº 4 de 16/03/2012 (e suas alterações), pelo tempo efetivamente trabalhado na execução de suas atribuições.

Assim sendo, o coordenador de curso possui uma carga horária de 20 horas semanais; a Psicopedagoga cumpre apenas 10 horas de trabalho no curso, sempre nos dias que há os encontros presenciais. Já as cargas horárias dos professores variam de acordo com suas respectivas disciplinas. As disciplinas são ofertadas por módulo; portanto, apenas dois professores ministram aulas por período/módulo. Assim, a sala destinada às atividades administrativo-pedagógicas do *Campus* comporta todos os profissionais do curso em tela.

Além disso, está em plena construção outro prédio com 12 salas de aula com previsão de término da obra no primeiro semestre de 2018. Tão logo a empresa faça a entrega dessa obra, os ambientes serão organizados para o atendimento aos professores e aos alunos de forma mais adequada. No momento, o atendimento aos alunos está acontecendo na sala dos professores e/ou no laboratório de informática.

3.4 Salas de aula

A Instituição disponibiliza aos seus acadêmicos salas de aula adequadas e confortáveis, construídas em alvenaria e concreto armado, janelas em vidros temperados, revestimento em massa corrida e pintura látex/acrílica. Há em cada sala um projetor multimídia e um aparelho de TV.

A sala de aula disponibilizada aos alunos do Curso Técnico em Alimentos MEDIOTEC - EaD, está mobiliada com 50 carteiras/cadeiras individuais, quadro branco, armário em MDF, um aparelho de TV, um retroprojetor, um computador instalado e pronto para uso na mesa do professor. A sala possui também cortinas tipo persiana e ar condicionado Split. Portanto, o *Campus* conta com salas de aula com

capacidade para 50 alunos e planejadas para oferecer as melhores condições de aprendizagem, atendendo às disposições regulamentares quanto à dimensão, iluminação, ventilação, mobiliário e limpeza diária.

Quando nos referimos a aprendizagem é relevante destacar a importância da capacitação profissional para o processo de inclusão das pessoas com necessidades específicas, estabelecendo condições em relação à forma de ensinar e atender cada aluno e suas necessidades.

O *campus* em sua totalidade apresenta planos e ações conjuntas para transformar o ambiente escolar em um espaço mais agradável e acessível a todos. Essas ações estão expressas no plano estratégico para permanência e êxito dos alunos, que está em fase de construção.

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática

A princípio, o *Campus* coloca a serviço das necessidades acadêmicas dos seus alunos, um Laboratório de Informática, com 30 computadores, onde todos os equipamentos são utilizados diariamente, das 7h30min às 22h35min. Além de um aparelho retroprojeter e quadro branco já afixados para aulas e/ou outras atividades que os professores e alunos precisarem desenvolver naquele ambiente de estudos.

O laboratório de informática visa oportunizar o acesso aos recursos tecnológicos e contribuir para o processo de ensino-aprendizagem, além de permitir ao aluno novo conhecimentos.

Além do mais, será disponibilizado aos alunos o acesso ao Sistema de Gestão Acadêmica que possibilitará ao aluno acompanhar sua situação acadêmica, pela Internet, permitindo-lhe acesso ao relatório de notas, resultados de avaliação, reserva de livros, comprovante de matrícula e outros, Sistema esse disponibilizado pelo IFRO.

3.5.1 Plano de atualização tecnológica e manutenção de equipamentos

A atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos atendem às necessidades dos cursos atendidos, levando-se em conta o custo-benefício, bem como as tendências do mercado de trabalho.

A manutenção é feita por profissionais especializados. A

operacionalização dos equipamentos é de responsabilidade dos docentes e técnicos do IFRO.

3.6. Bibliografia básica

A política da biblioteca do *Campus* é adquirir toda a bibliografia básica das disciplinas constantes na matriz curricular dos cursos, procurando atualizá-la periodicamente.

A bibliografia é sempre recomendada pelos docentes responsáveis pelas disciplinas, supervisionada pelo coordenador de curso e do Colegiado do Curso, o qual trabalha também no sentido de recomendar a atualização bibliográfica a fim de manter a qualidade e atualização dos conhecimentos do aluno.

No item do ementário deste projeto, estão esboçadas as obras da bibliografia básica que compõem o conjunto de referências exigidas para a formação do egresso do Curso Técnico em Alimentos concomitante ao Ensino Médio EaD.

3.7. Bibliografia complementar

A bibliografia complementar indicada atende aos programas das disciplinas com o mínimo de exemplares por títulos segundo orientação dos regulamentos e instrumentos indicativos do INEP/MEC para cada disciplina.

A bibliografia complementar atua como um acervo complementar na formação dos alunos e é recomendada pelos docentes responsáveis pelas disciplinas, supervisionada pelo coordenador de curso, com a anuência do Colegiado do Curso.

No item do ementário deste projeto, estão esboçadas as obras da bibliografia complementar que compõem o conjunto de referências exigidas para a formação do egresso do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD.

3.8. Periódicos especializados

A biblioteca contará, em seu acervo, com periódicos, nacionais e estrangeiros, específicos para os cursos e outros de interesse geral da comunidade acadêmica. Para tanto, serão efetuadas assinaturas correntes de periódicos, que podem ser ampliadas, de acordo com as indicações da comunidade acadêmica.

Além das assinaturas de periódicos, o *Campus* viabiliza acesso aos periódicos disponíveis livremente no site da CAPES e em outros bancos públicos e privados, nacionais e internacionais.

3.9. Laboratórios didáticos e especializados

No momento, está disponibilizado laboratório de informática aos alunos, estruturado com computadores conectados à internet e interligados em rede, projetor multimídia, dentre outras formas de conexão. Possibilitam a instrumentalização do aluno na linguagem de hipermídia, inserindo-o no mundo globalizado. Contam com softwares específicos, de acordo com as necessidades do curso e oportunizam acesso ao uso das tecnologias, bem como sua inclusão digital.

3.9.1. Plano de atualização tecnológica, serviços e manutenção dos equipamentos

A escolha do laboratório e as instalações atendem às necessidades dos cursos atendidos, levando-se em conta o número de alunos e a relação custo-benefício.

A atualização dos laboratórios varia de acordo com as novas tecnologias, e a manutenção é feita por profissionais especializados. A operacionalização dos equipamentos é de responsabilidade dos docentes e técnicos do IFRO.

A atualização tecnológica e a manutenção de equipamentos correspondem às ações do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), do Plano de ação do *campus* e do Plano Diretor de Tecnologia da Informação, que prevê a aquisição de equipamentos.

Todavia, a atualização poderá ser desenvolvida também por meio de ações complementares pelos servidores do IFRO, enquanto a manutenção ficará a cargo tanto de técnicos especializados quanto dos que manuseiam os equipamentos nos processos de formação acadêmica.

No sentido de garantir os serviços nos laboratórios didáticos especializados a serem adquiridos em breve, é condição primordial que a instituição de ensino mantenha a existência de um técnico responsável pela manutenção, atendimento à comunidade e assessoramento aos docentes no decorrer de suas aulas práticas, em todos os turnos.

3.9.2 Infraestrutura de laboratórios específicos da área de formação

O *Campus Jaru* está em fase de implantação e muitas obras estão em andamento ou em planejamento, como a construção dos laboratórios específicos do curso.

No Bloco que está em andamento, cujo o término está previsto para o primeiro semestre de 2018, dois espaços serão destinados para os Laboratórios de Química e Biologia.

Seguindo o Planejamento Institucional da unidade (previsto também no PDI) está pactuada, para o ano de 2018, a construção do Bloco para Agroindústria (com seus devidos equipamentos) que envolverá as atividades de produção alimentícia e os espaços para:

1. Laboratório de Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal;
2. Laboratório de Tecnologia de Alimentos de Origem Animal;
3. Laboratório de Tecnologia da Panificação.

Ressalta-se que como o curso é na modalidade EAD, as aulas práticas são reduzidas. Entretanto, serão realizadas diversas parcerias institucionais e visitas técnicas no decorrer do curso, com a finalidade de assegurar as vivências profissionais necessárias aos componentes curriculares.

4 DIMENSÃO 4 – REQUISITOS LEGAIS

4.1. Diretrizes curriculares nacionais da educação básica

Os projetos pedagógicos dos cursos técnicos de nível médio atendem ao respectivo Catálogo do Ministério da Educação, às diretrizes específicas da modalidade dos cursos e às normatizações internas. No âmbito da legislação nacional, elencam-se como referências comuns e recorrentes:

- a) Educação ambiental (Lei 9.795/1999): a Constituição e o meio ambiente; a importância da Lei de Educação Ambiental na relação com a cidadania;
- b) Estatuto dos Idosos (Lei 10.741/2003): processos de envelhecimento; alimentação e saúde dos idosos; serviços e ações de proteção aos idosos; garantia de prioridade; infrações e penalidades por negligência

ou ofensa aos idosos; obrigações da família, escola e sociedade em relação aos idosos.

- c) Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8.069/1990): direitos, entidades de apoio, bem-estar; infrações e penalidades por ofensa ou negligência contra a criança e o adolescente.
- d) Educação para o Trânsito (Lei 9.503/1997): melhoria das relações de convivência no trânsito; segurança; organização das cidades: trânsito, veículos e pedestres; órgãos e entidades de trânsito; Educação no trânsito: uso moderado dos veículos e respeito à condição do outro.
- e) Educação alimentar e nutricional: alimentação e nutrição; segurança alimentar e nutricional.
- f) Saúde: educação preventiva para a saúde.
- g) Educação em direitos humanos (Decreto 7.037/2009): respeito à diversidade e identidade dos diferentes sujeitos, quanto a religião, sexualidade, gênero, gerações e idade; reconhecimento de direitos e valores das comunidades tradicionais; educação para a convivência; respeito às pessoas com necessidades educacionais específicas.
- h) Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Lei nº 10.639/2003 e Resolução CNE nº 1/2004): o estudo da História da África e dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, resgatando a contribuição do povo negro nas áreas social, econômica e política pertinentes à História do Brasil. Os conteúdos para estudo das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana estão contemplados nas disciplinas de Arte, Literatura e História e serão também desenvolvidos por meios de projetos e ações específicas. Os demais temas transversais não apareceram nas ementas das disciplinas e serão desenvolvidos por meio de projetos de extensão, programas e ações específicas. A Semana de Educação para a Vida é uma das alternativas para o englobamento destes temas.
- i) Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio: define carga horária de cada formação e sua área de conhecimento, sugere

abordagens para os cursos, traça perfis de formação e apresenta campos de atuação profissional;

- j) Decreto 5.154/04: regulamenta o parágrafo 2º do artigo 36 e os artigos 39 a 41 da Lei 9.394/96;
- k) Lei Federal n.º 10.098/2000: dispõe sobre a acessibilidade das pessoas portadoras de necessidade auditiva;
- l) Lei 10.436, de 24 de abril de 2002: dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais;
- m) Decreto 5.296/2004: trata de questões das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida;
- n) Decreto 5.626, de 22 de dezembro de 2005: regulamenta a Língua Brasileira de Sinais e regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002 e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- o) Lei 11.788/08: dispõe sobre o estágio;
- p) Lei 11.892/08: cria os Institutos Federais.
- q) Lei 9.394/96: estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- r) Parecer CEB/CNE 39/2004: dispõe sobre a aplicação do Decreto 5.154/2004 na educação profissional técnica de nível médio;
- s) Resolução CEB/CNE 2/2012: institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;
- t) Resolução CEB/CNE 6/2012: institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- u) Lei 13.146 de 06 de julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da pessoa com deficiência.
- v) Lei 10.098 de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.
- w) Lei 12.764, de 27 de dezembro de 2012: institui as políticas nacionais da Pessoa com Espectro de Autismo.

Especificamente, a Resolução 6/2012, do Conselho Nacional de Educação, apresenta conceitos e princípios de organização basilar para os cursos técnicos, enquanto o Catálogo Nacional específico define os perfis de formação e sugere

os eixos de formação mínimos para cada caso.

O curso é regido também por normatizações internas que atendem à legislação nacional, quanto à vida acadêmica em geral e às dimensões, fundamentos e processos específicos de formação. Os documentos de maior recorrência são:

- a) Regimento Geral;
- b) Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio;
- c) Regulamento do Estágio na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação no Instituto Federal de Rondônia;
- d) Regulamento dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

O Regulamento da Organização Acadêmica é o documento mais importante para a orientação geral dos processos de ensino, aprendizagem e registros acadêmicos. Outras normativas, embora não listadas acima, deverão ser respeitadas na oferta do curso. O mesmo deve ser considerado quanto à legislação nacional.

4.2. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étno-raciais e para o ensino de história e cultura Afro-brasileira, africana e indígena

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia em seu Plano de Desenvolvimento Institucional, no título que trata das políticas de ensino para o ensino técnico de nível médio e de graduação faz menção às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura

Afro-brasileira e africana e indígena, conforme o disposto na Lei nº 11.645 de 10/03/2008, 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 o tema vem se tornando, a cada dia, mais e mais frequente nas discussões dos comitês, conselhos e comissões constituídas para pensar o futuro do IFRO. Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro- brasileira e africana e indígena já figuram como conteúdos de disciplinas que tratam de questões humanas e sociais nos cursos da educação básica,

técnica, tecnológica e superior, bem como projetos e eventos, como a Semana da Consciência Negra, do Instituto Federal de Educação de Rondônia, o qual pretende ampliar as discussões em nível de poder contribuir, sobremaneira, com a formação humanista da sociedade na qual está inserido e atua como agente de transformação social.

4.3. Diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos

O *Campus Jaru* norteia-se pelo que preconiza a Lei Federal Nº 10.098 de 19 de dezembro de 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, na construção e reforma de edifícios e nos meios de transporte e de comunicação.

Ademais, as políticas e ações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, 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.

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

4.4. Proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista

Com fundamento no disposto na Lei 12.764, de 27 de dezembro de 2012, o IFRO, por intermédio do seu Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), a fim de prestar a devida e necessária proteção aos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista.

4.5. Tempo de Integralização

O tempo mínimo para integralização do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD (MEDIOTEC) é de no mínimo 03 (três) e de no máximo 06 (seis) semestres. A partir do segundo semestre do curso, a Diretoria de Ensino juntamente com a Coordenação do Curso trabalharão no planejamento de

oferta de disciplinas para os alunos que, porventura, tenham ficado retido e/ou evadido de disciplinas/módulos do curso no decorrer dos semestres. Além disso, esse período de integralização do curso servirá também para acompanhamento/orientação ao aluno que, por um motivo ou outro, não tenha concluído seu Trabalho de Conclusão de Curso/estágio e/ou trabalho similar e, que, por esse motivo, ainda não tenha concluído o curso.

4.6. Acessibilidade para pessoas com deficiência física

Historicamente, as pessoas com necessidades educacionais específicas têm sido alvo de discriminação e preconceito em todos os aspectos da vida comunitária. Nos últimos trinta anos, porém, tem-se observado uma mudança substancial em uma longa trajetória, que tem episódios que vão desde o aniquilamento e isolamento em instituições específicas — muitas vezes tidas como “depósitos” — até a conquista de direitos assegurados em documentos oficiais em âmbito nacional e internacional. Segundo o IBGE, Censo 2000, no Brasil existem 24,6 milhões de pessoas com algum tipo de deficiência ou incapacidade, o que representa 14,5% da população brasileira. Diante disso o *Campus Jaru* do IFRO foi construído com estruturas e condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes ou compartimentos para pessoas com necessidades específicas ou com mobilidade reduzida, inclusive adaptação de sala de aula, biblioteca, laboratórios e sanitários. Além disso, as demais construções, reforma e ampliação da infraestrutura do *campus* já estão planejadas para atender os alunos com necessidades específicas.

Em atendimento à Lei Federal n.º 10.098/2000 e ao Decreto 5.296/2004, o *Campus Jaru* terá:

- a) Nas áreas externas e internas da edificação, destinadas a garagem e a estacionamento de uso público, serão reservadas vagas próximas dos acessos de circulação de pedestres, devidamente sinalizadas, para veículos que transportem pessoas portadoras de deficiência com dificuldade de locomoção;
- 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.
- f) Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação será livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência física ou mobilidade reduzida;
- g) Os locais de espetáculos, conferências, aulas e outros de natureza similar deverão dispor de espaços reservados para pessoas que utilizam cadeira de rodas, e de lugares específicos para pessoas com deficiência auditiva e visual, inclusive acompanhante, de modo a facilitar-lhes as condições de acesso, circulação e comunicação.

O Instituto fomentará programas ou desenvolverá projetos destinados a especializar recursos humanos em acessibilidade, para facilitar a comunicação, o acesso e a permanência no ensino e na aprendizagem.

Deverá ser cumprido o estabelecido na NBR 9050 (ABNT, 2004) e legislações aplicáveis.

4.7. Acessibilidade para alunos com deficiência visual

A deficiência visual é o comprometimento parcial (de 40 a 60%) ou total da visão. Segundo critérios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) os diferentes graus de deficiência visual podem ser classificados em:

- I. Baixa visão (leve, moderada ou profunda): Compensada com o uso de lentes de aumento, lupas, telescópios, com o auxílio de bengalas e de treinamentos de orientação.
- II. Cegueira: Quando não existe qualquer percepção de luz. O sistema braile, a bengala e os treinamentos de orientação e de mobilidade, nesse caso, são fundamentais. Talvez uma das maiores dificuldades enfrentadas pela pessoa com deficiência visual resida na falta de uma compreensão social mais profunda a respeito das reais implicações da cegueira e da baixa visão. Por isso é

necessário capacitar os educadores para atuarem com competência específica, a fim de proporcionar à pessoa com deficiência a oportunidade de desenvolver-se, construir autonomia, participar de processos sociais, conscientizar-se de si mesma.

Conhecendo a necessidade e o direito do aluno cego de usar materiais adaptados, como livros didáticos transcritos para o braille ou a reglete para escrever durante as aulas, o *Campus Jaru* está se adaptando para adquirir equipamentos que favoreçam a acessibilidade dos alunos com deficiência visual e que facilitem o processo de ensino e aprendizagem dos mesmos.

A ausência de estimulação ou “restrição de experiências” pode ameaçar o desenvolvimento regular do processo educativo, principalmente naqueles aspectos relacionados às habilidades que envolvam a utilização dos canais visuais, tais como aspectos ligados às áreas de aquisição de conceitos, orientação, mobilização e controle do ambiente. O instituto deverá contar com recursos humanos e físicos para o atendimento às necessidades específicas, pois compreende-se que não pode negligenciar o desenvolvimento integral de todas as pessoas. Utilizará técnicas e recursos específicos fundamentais ao êxito e eficácia do processo do ensino e da aprendizagem, incluindo-se leitura e escrita pelo sistema Braille. Esse atendimento será possível especialmente a partir de investimentos autorizados e fomentados pelo Governo Federal.

4.8. Acessibilidade para alunos com deficiência auditiva

Os processos de comunicação realizados pelas pessoas surdas ou com baixa audição possuem peculiaridades que ampliam o horizonte de interpretação a seu respeito. Fundamentados no Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei 10.436 de 24 de abril de 2002 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS entende-se que há uma infinidade de recursos de que professores e alunos podem usufruir para potencializar o seu trabalho. A Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) consiste numa oportunidade inalienável para a expressão e o desenvolvimento da cidadania.

As línguas de sinais devem ter o mesmo status das línguas orais, uma vez que se prestam às mesmas funções: podem expressar os pensamentos mais

complexos, as ideias mais abstratas e as emoções mais profundas, sendo adequadas para transmitir informações e para ensinar. São tão completas quanto as línguas orais e estão sendo estudadas cientificamente em todo o mundo. Coexistem com as línguas orais, mas são independentes e possuem estrutura gramatical própria e complexa, com regras fonológicas, morfológicas, semânticas, sintáticas e pragmáticas (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2006, p. 76).

É impossível promover a inclusão, considerando-se qualquer necessidade específica, sem o investimento de cada qual nos domínios requeridos pelas diferenças das pessoas com os quais se envolve. “Na sala de aula, a interação deverá estar estruturada de modo a estimular o intercâmbio e a valorização das ideias, o respeito por pontos de vista contraditórios e a valorização da pluralidade e da diferença” (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2006, p. 99).

O Instituto se adequará para contar com serviços de apoio pedagógico especializado, seja de professores intérpretes, seja de equipes multidisciplinares (psicólogos, pedagogos, fonoaudiólogos, orientadores educacionais, entre outros), que prestam serviço complementar ao atendimento educacional, ofertado pelos Centros de Atendimento Especializado, públicos e privados, ou pela própria Instituição.

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

4.9. Informações Acadêmicas

As informações acadêmicas são parte da relação de uma instituição de ensino com a comunidade a que ela atende. Em conformidade com a Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, no seu artigo 32, a IES precisa lançar mão de todos os instrumentos de comunicação que dispõe para manter a comunidade acadêmica informada de todas as suas ações, especialmente, aquelas que sejam de interesse de professores e alunos.

No IFRO, as informações acadêmicas são propagadas por intermédio de meios eletrônicos e virtuais, sem, no entanto, desprezar aqueles convencionais, a

exemplo dos murais internos e dos comunicados impressos entregues aos discentes.

O IFRO construiu o SIGA – Edu, o qual está sendo migrado para O Sistema de Gestão Acadêmica do IFRO, como seu principal portal de informação acadêmica. No Portal do Professor são registrados os conteúdos ministrados, as frequências e as notas atribuídas aos alunos, além de constar o Plano de Ensino da disciplina, dentre outras informações. O aluno, por sua vez, tem acesso às informações no que diz respeito a sua vida acadêmica pelo Portal do Aluno, recentemente implantado pela Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação do IFRO.

4.10. Políticas de educação ambiental

A política de Educação Ambiental no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia visa construir valores sociais, atitudinais e competências para a utilização sustentável do meio ambiente.

Além do oferecimento de disciplinas que tratam do tema e de conteúdos, oferecidos de modo transversal, nas demais disciplinas de formação geral, será estimulada a implantação de projetos e de programas relacionados ao tema a fim de consolidar uma política ambiental que seja 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 se 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 Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO).

Como norte para a sua política de educação ambiental interna, o IFRO servirá de tudo o quanto está preconizado no Programa Nacional de Educação Ambiental (ProNEA) e evoca em especial as cinco diretrizes:

- ✓ Transversalidade e Interdisciplinaridade;
- ✓ Descentralização Espacial e Institucional;
- ✓ Sustentabilidade Socioambiental;
- ✓ Democracia e Participação Social;
- ✓ Aperfeiçoamento e Fortalecimento dos Sistemas de Ensino, Meio

Ambiente e outros que tenham interface com a educação ambiental.

5 DIMENSÃO DOS TEMAS GERAIS E DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Infraestrutura do *Campus*

O *Campus* está em processo de expansão de sua infraestrutura, com garantia dos ambientes e recursos para a realização dos cursos. Os setores de atendimento possuem equipamentos e mobiliários adequados, além de pessoal de apoio para a manutenção e organização dos espaços e instrumentos de trabalho.

Para atender, de forma adequada, as necessidades acadêmicas, foram projetadas suas instalações prediais dentro dos padrões exigidos pelos órgãos de controle normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

As instalações prediais construídas são de excelente qualidade, em alvenaria e estrutura de concreto armado, com fechamento em vidro e tijolo cerâmico, piso granilite antiderrapante, revestimento externo com reboco, massa acrílica e no interno com reboco, massa corrida, pintura látex/acrílica, textura e azulejos (laboratórios e conjuntos sanitários) com portas internas de madeira e janelas com vidro temperado.

A instalação elétrica está de acordo com as normas da concessionária local. Na parte interna, todo o sistema é embutido com quadros de distribuição de acordo com as cargas, interruptores, tomadas e luminárias fluorescentes distribuídos em conformidade com as necessidades e código de obra.

Todos os ambientes são climatizados por ar condicionados tipo Split, dimensionados de acordo com a área e normas técnicas.

A instalação hidrossanitária atende às normas da concessionária local, inclusive às exigências de segurança.

O prédio utiliza cobertura segundo as normas técnicas e de acordo com o indicado nos instrumentos editados pelos órgãos de controle.

5.1.1. Infraestrutura de segurança

A instalação do *campus* foi projetada para atender às normas do Código de Segurança e Proteção contra Incêndio – CBMRO, por meio da instalação dos seguintes sistemas:

- ✓ Extintores CO² nos corredores;

- ✓ Saída de emergência;
- ✓ Luminárias de emergência;
- ✓ Sinalizações;
- ✓ Parte elétrica: Subestação e quadros de distribuição compatíveis com as cargas.

5.1.2. Área de Convivência

No planejamento das obras de implantação do *Campus* Jaru, também estão sendo planejados espaços de convivência para os alunos com cantina e pátio de recreação e para servidores abrangendo copa e sala de professores coletiva.

Ressalta-se que estes espaços são iniciais e, que, durante do desenvolvimento da unidade, outros espaços serão demandados, planejados e instalados no *Campus*.

5.1.3. Biblioteca

O *Campus* oferecerá biblioteca aos alunos, em ambiente climatizado, dinâmico e organizado, contendo referências bibliográficas imprescindíveis a sua formação. Entende-se que o conhecimento construído ao longo dos tempos, especialmente sistematizados em livros e outras formas de divulgação, deve ser objeto de estudo e ficar disponibilizado aos alunos, para a fundamentação teórica de suas atividades estudantis e profissionais. Por isso, salienta-se a importância a ser dada à biblioteca, que contará ainda com acervo virtual de consulta e sistemas de acesso a este acervo.

As ementas trazem uma lista de bibliografia básica que estará presente na biblioteca do *Campus*. Haverá ainda vários outros materiais, citados ou não, voltados para a área, nas mais diversas mídias, como CDs, DVDs, arquivos virtuais e outros. Os referenciais mais importantes encontram-se descritos nos planos de disciplina contidos neste PPC, aos quais serão somados outros.

O espaço para a biblioteca, ainda em construção, operará com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso ao acervo. O sistema informatizado propicia a reserva de exemplares cuja política de empréstimos prevê um prazo máximo de 14 (catorze) dias para o aluno e 21 (vinte e um) dias para os professores, além de manter pelo menos 1 (um) volume para consultas na própria Instituição. O acervo

deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

5.1.4. Espaços para eventos

No momento, o *Campus* não disponibiliza de espaços para eventos grandiosos. Entretanto, já está em planejamento a construção desses espaços. As atividades que requeiram espaços maiores serão realizadas em órgãos públicos ou privados via parceria com o IFRO – *Campus Jaru*.

5.1.5. Instalações sanitárias

As instalações sanitárias do *Campus* foram construídas de acordo com as normas hidro sanitárias da concessionária local, composto de 1 banheiro masculino e 1 feminino, ambos prevendo sanitários para atendimento às pessoas com necessidades especiais.

Os conjuntos sanitários masculinos, possuem quatro divisórias com vasos sanitários e dois mictórios e uma bancada de cinco cubas de lavabo.

Os conjuntos sanitários femininos, possuem cinco divisórias com vasos sanitários e uma bancada de cinco cubas de lavabo.

Os conjuntos sanitários para atendimento às pessoas com necessidades especiais possuem um vaso sanitário com barras de segurança nas laterais e uma cuba de lavabo na altura própria para o cadeirante.

Todos os conjuntos têm piso cerâmico antiderrapante, revestimento total das paredes em azulejos, janelas com vidros temperados, portas em alumínio e com corrimão de proteção em toda a lateral dos banheiros.

5.1.6. Acessibilidade Arquitetônica

A acessibilidade arquitetônica prediz a eliminação das barreiras ambientais físicas, esse conceito é descrito na legislação brasileira como a condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida (BRASIL, Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro

de 2004).

O *campus* Jaru está em fase de expansão e seu novo prédio está sendo construído dentro das normas que garantem a acessibilidade. Essa construção visa dar mais autonomia ao público que tenha algum tipo de necessidade específica, bem como contribuir para inclusão. Nessa projeção será contemplado toda parte de acessibilidade arquitetônica como: rampas, banheiros adaptados, elevadores, plataformas, corrimão, piso tátil, placas em LIBRAS e Braille nas portas e outros acessos.

Vale ressaltar que o prédio já construído e que está em uso, contempla a acessibilidade arquitetônica, pois possui corredor com piso tátil, banheiros para cadeirante e portas adaptadas na dimensão de 1 metro que facilitam a circulação e a passagem com cadeira de rodas.

Os trajetos até as salas de aula estão livres de obstáculos como escadas para o acesso das pessoas que utilizam cadeira de rodas ou que possua mobilidade reduzida.

5.2. Organização do controle acadêmico

A organização do controle acadêmico segue as normas regimentais estabelecidas nos documentos gerais do IFRO e também nos documentos internos de cada *campus*. O órgão central de desempenho das atividades acadêmico-administrativas é a Coordenação de Registros Acadêmicos, denominada CRA. O controle da organização acadêmica dá-se por meio de sistema eletrônico denominado de SIGA-Edu, em fase de migração para o Sistema de Gestão Acadêmica – SGA.

O registro e o controle acadêmico de matrícula, trancamento, transferência e aproveitamento de estudos são de responsabilidade da Coordenação de Registros Acadêmicos. As questões acadêmicas, expedição de atestados, históricos escolares, registro de diplomas, entre outras atividades também estão a cargo da Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA).

A verificação e o registro de frequência, notas, aprovação/reprovação são de responsabilidade do professor e o seu controle de responsabilidade da CRA. Por outro lado, cabe à Coordenação de Curso obter, instruir e avaliar os planos de ensino e os resultados parciais, finais e especiais das avaliações e cômputo de notas e frequências, nos prazos estabelecidos em calendário e conforme os regulamentos do

IFRO.

A CRA é o órgão de apoio ao qual compete centralizar todo o movimento acadêmico e administrativo do *Campus* e é dirigida por um coordenador, sob a orientação da Diretoria de Ensino.

O coordenador tem sob sua guarda e responsabilidade todos os livros e sistemas de escrituração escolar, arquivos, prontuários dos alunos e demais assentamentos em livros e sistemas de registros fixados pelo Regimento Geral, pelo Regulamento da Organização Acadêmica e pela legislação vigente.

À CRA compete:

- I. Inscrever os candidatos à seleção e admissão;
- II. Proceder à matrícula dos alunos;
- III. Expedir documentação escolar geral;
- IV. Expedir diplomas e certificados;
- V. Organizar e manter atualizados arquivos e fichários;
- VI. Manter o controle dos registros acadêmicos;
- VII. Divulgar as diversas atividades do setor escolar;
- VIII. Executar outros trabalhos que lhes sejam atribuídos pelo diretor de ensino;

Ao coordenador compete:

- I. Dirigir a CRA, observadas as normas regimentais, e as que lhe forem conferidas pelos órgãos e instâncias superiores;
- II. Desenvolver todas as atividades que lhe for designada no Regimento Geral, nos Regulamentos da Organização Acadêmica e nos demais documentos e legislação vigente.

5.3. Setores de apoio pedagógico e técnico-administrativo

A seguir, indicamos os principais setores em que atua a equipe de apoio pedagógico e técnico-administrativo e os principais serviços oferecidos pela IE no desenvolvimento do ensino, da aprendizagem, da extensão e da pesquisa.

5.3.1. 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* em construção e as instruções da Direção Geral; organiza, executa e distribui tarefas referentes ao desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão.

5.3.1.1. Coordenação de Curso

Desenvolve atividade de suporte à Diretoria de Ensino; presta apoio ou exerce atividade de orientação a professores e alunos, no que tange a elaboração, tramitação, organização, recebimento e expedição de documentos referentes ao ensino profissionalizante médio; controla materiais e recursos didáticos disponibilizados aos docentes e acadêmicos deste nível de ensino; com auxílio de uma equipe formada por pedagogo e Psicopedagogo, atua junto ao ensino técnico nas modalidades ofertadas, para prestar apoio técnico-pedagógico aos alunos e professores.

5.3.1.2. Coordenação de Assistência ao Educando

O programa MEDIOTEC EaD conta com uma psicopedagoga específica para atender os alunos do Curso Técnico em Alimentos Concomitante ao Ensino Médio EaD contratada via edital externo. Assim também para dar suporte aos alunos, o *Campus* Jaru possui uma servidora Tradutora e Intérprete de LIBRAS que está apta ao atendimento a alunos com deficiência auditiva e surdos na acessibilidade aos espaços e atividades do *campus*, bem como nas aulas. Ainda no que se refere ao atendimento aos discentes, há também uma servidora assistente de alunos, além da Direção de Ensino e da própria Coordenação de Curso que atua no atendimento/orientação aos discentes.

Para o ano de 2018, teremos uma equipe de profissionais lotados na Coordenação de Assistência ao Educando. Essa coordenação desenvolve atividade de suporte à Diretoria de Ensino, presta informações a todos de direito no que se refere às notas obtidas nas etapas e tem ainda como serviços específicos:

✓ Serviço Social: presta assistência ao aluno em relação aos aspectos socioeconômicos, que envolvem: construção do perfil socioeconômico dos que ingressam no IFRO; levantamento de necessidades; elaboração de planos de apoio financeiro que envolvam, por exemplo, bolsa- monitoria; realização de outras atividades de atendimento favorável à permanência do aluno no curso e ao seu bem-estar, através da Política de Assistência ao Educando.

- ✓ Orientação Educacional: oferece orientação aos alunos quanto a aproveitamento, frequência, relações de interação e outros princípios voltados para o bom desenvolvimento dos estudos, orienta os alunos quanto ao comportamento e compromisso com as regras e com os estudos;
- ✓ Serviço de Psicologia: atende aos alunos em relação aos aspectos psicológicos, por meio de orientações, estudos de caso, diagnósticos e atendimentos de rotina.

5.3.1.3. Coordenação de Registros Acadêmicos

Coordenação de Registros Acadêmicos é um setor de registro, acompanhamento, informação e controle de notas, frequência e outros dados relativos à vida escolar do aluno, incluindo-se trâmites para expedição de diplomas.

5.3.1.4. Coordenação de Biblioteca

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.

5.4. Departamento de Extensão

Orienta os agentes das comunidades interna e externa para o desenvolvimento de projetos de extensão, considerando a relevância dos projetos e a viabilidade financeira, pedagógica e instrumental do *campus*; participa de atividades de divulgação e aplicação dos projetos, sempre que oportuno e necessário; oferece orientação vocacional aos alunos. Por meio da Coordenação de Integração entre Escola, Empresa e Comunidade, cumpri as atividades de rotina relativas a estágio (levantamento de vagas de estágio, credenciamento de empresas, encaminhamento ao mercado de trabalho, estabelecimento de relação quantitativa e qualitativa adequada entre alunos e docentes orientadores, e outros), desenvolve planos de intervenção para conquista do primeiro emprego, acompanha egressos por meio de projetos de integração permanente, constrói banco de dados de formandos e egressos, faz as diligências para visitas técnicas, dentre outras funções. Em geral, o Departamento de Extensão apoia a administração, a Diretoria de Ensino e todos os membros das

comunidades (interna e externa) no desenvolvimento de projetos que favoreçam ao fomento do ensino e da aprendizagem. Usa como estratégia a projeção, a instrução, a logística, a intermediação e o marketing.

5.5. Departamento de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

Atende às necessidades da instituição também de forma articulatória, 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. Por meio da Coordenação de Pesquisa e Inovação, trabalha com programas de fomento, como o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica — PIBIC Júnior — e outros, e projetos específicos de desenvolvimento da pesquisa, desenvolvidos no âmbito interno ou não, envolvendo apenas os alunos e professores como também a comunidade externa.

5.6. Coordenação de Tecnologia da Informação

É um setor que trabalha pela automação e 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), dentre outros programas, sistemas e processos.

5.7. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas

O NAPNE, constituído por legislação do IFRO de acordo com as legislações Nacional, é um órgão de assessoramento e se encontra ligado na Reitoria, à Pró-Reitoria de Ensino e em cada campus, diretamente à Diretoria de Ensino. O NAPNE, criado por Portaria instituída em cada campus, é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas voltadas às Pessoas com Necessidades Específicas. Sua finalidade é a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas no IFRO.

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - NAPNE visa à inserção das pessoas com necessidades específicas em cursos presenciais e a distância de formação inicial e continuada, técnicos, tecnológicos, licenciaturas, bacharelados e pós-graduações no IFRO.

O NAPNE tem como atribuição desenvolver, acompanhar, avaliar e implementar ações com a finalidade de promover o desenvolvimento do estudante, minimizar a exclusão social e facilitar o acesso das pessoas com necessidades educacionais especiais ao mundo do trabalho através do preparo e qualificação, objetivando o favorecimento pleno da cidadania. O núcleo conta com:

- a) Uma equipe formada por profissionais com adequada especialização (psicólogo, assistente social, intérprete em Libras e outros), que adotará medidas que atender as necessidades educacionais do aluno com deficiência;
- b) Adaptação pedagógica de materiais como apoio necessário à aprendizagem, conforme a característica da deficiência.

Para fins de desenvolvimento das ações do NAPNE, são consideradas pessoas com necessidades específicas, todas aquelas contempladas pelo Decreto nº 7.611/11, cujas necessidades educacionais se originam em função de:

I. Deficiência, caracterizada por impedimentos de longo prazo, de natureza física, mental, intelectual ou sensorial que, em interação com diversas barreiras, podem ter restringida sua participação plena e efetiva na escola e na sociedade;

II. Altas habilidades/superdotação, caracterizadas por potencial elevado em qualquer uma das seguintes áreas, isoladas ou combinadas: intelectual, acadêmica, liderança, psicomotricidade e artes;

III. Transtornos globais do desenvolvimento, caracterizados por alterações qualitativas das interações sociais recíprocas e na comunicação, um repertório de interesses e atividades restrito, estereotipado e repetitivo (autismo, síndromes do espectro do autismo e psicose infantil); e transtornos funcionais específicos, como dislexia, disortografia, disgrafia, discalculia, transtorno de atenção e hiperatividade entre outros.

Dentro da Resolução nº 48/CONSUP/IFRO/2017 que rege o NAPNE, em seu art. 46 prevê que;

O NAPNE deverá dispor de acessibilidade e infraestrutura necessária para sua instalação e suporte administrativo, de acordo com o decreto 5.296/2004, bem como atender aos aspectos legais estabelecidos na portaria 3.284/2003, que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas com deficiência, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos e de credenciamento de instituições.

I. O local a ser instalado o NAPNE é um espaço institucional acessível, de acordo com a Norma Brasileira 9050 da ABNT, com sala específica para receber, acolher e garantir o Atendimento Educacional Especializado das pessoas com necessidades específicas na instituição;

II. Cada NAPNE deverá organizar um Plano de Ação que subsidie as atividades específicas no âmbito de seu campus, devendo o mesmo ser levado ao conhecimento da Coordenação de Educação Inclusiva na Reitoria. (CONSUP/IFRO, 2017, p.11-12)

Os alunos com necessidades específicas poderão contar com o serviço de apoio do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas — NAPNE, para a sua permanência no curso. Dentre as principais atividades previstas, podem ser citadas a oferta de instrumentos especiais para pessoas com deficiência física (órteses, próteses, equipamentos para a superação de baixa visão ou baixa audição), o desenvolvimento de ações para a superação de barreiras arquitetônicas, atitudinais e pedagógicas, a criação e aplicação de estratégias para a garantia da educação inclusiva e a articulação com órgãos públicos, empresas privadas, grupos comunitários, organizações não governamentais e outros grupos ou pessoas que possam atuar em favor da inclusão.

5.8. Políticas especiais do IFRO

5.8.1 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, são chamados de grupos de minorias. Segundo Santos e Paulino (2008, p. 70):

Historicamente, a dialética exclusiva/inclusiva vem galgando caminhos tortuosos e modificando-se de acordo com a sua época. Desta maneira, pode-se constatar a formação de diversos grupos de excluídos que se modificam a cada dia e compõem uma série de movimentos em favor dos direitos sociais e de participação, buscando minimizar as exclusões que podem ser percebidos nitidamente em muitas situações, de forma velada em outras e muitas vezes até mesmo mascaradas.

Procurando se adequar à modernidade inclusiva e a esse novo mundo de

diversidades que se organizam em grupos de minorias excluídas; o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (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 de inclusivas para atender as camadas sociais excluídas dos sistemas educacionais a fim de nivelá-las aos demais membros da sociedade. Assim sendo, como está preconizado no seu Plano de Desenvolvimento Institucional (2014):

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, pesquisadores, professores, gestores e também às famílias, especialmente, no que concerne à educação especial inclusiva. No âmbito do Instituto Federal de Educação de Rondônia, isso não é diferente. Apesar de sua jovialidade, o IFRO 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 e superior, sem qualquer tipo de discriminação, pautando sempre pelo zelo aos princípios constitucionais de respeito à dignidade da pessoa humana, da

liberdade de ir e vir e da igualdade entre todos (Constituição Federal, 1988).

Ainda nessa visão, o *campus* se embasa na Lei 13.146 de 06 de julho de 2015 que institui a Lei Brasileira de Inclusão da pessoa com deficiência e na Lei 10.098 de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. Esse embasamento através das leis já existentes, é o caminho para promoção da inclusão, que é a única capaz de melhorar o futuro dos alunos com necessidades específicas, fazendo com que eles tenham mais oportunidades, se tornem cidadãos capazes e críticos e que lutem por seus direitos.

Sabe-se que os sistemas de ensino devem dar respostas às necessidades educacionais de todos os alunos e que a inclusão é um grande desafio, mas pode ser conquistado de forma harmoniosa, desde que haja a vontade de fazer a diferença.

A inclusão pressupõe a diversidade, a democracia e a liberdade de todos, deve ser uma ajuda mútua entre toda a escola, pois para se obter êxito é necessário de muita ajuda e compreensão ao próximo.

5.9. Certificação de Conclusão de Curso

Após o cumprimento integral da matriz curricular que compõe o curso, será conferido ao egresso o **Diploma de Técnico em Alimentos**, conforme orientações do artigo 7º do Decreto 5.154/2004, o artigo 38 da Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação e o Regulamento da Emissão de Certificados e Diplomas em vigência do IFRO.

5.10. Acesso a equipamentos de informática pelos docentes

Todos os docentes do *Campus* têm acesso a equipamentos de informática que estão distribuídos no laboratório de informática, salas de aulas e, futuramente, em todos os espaços acadêmicos.

A Instituição disponibiliza, em seus três turnos de funcionamento, o laboratório de informática, composto com máquinas e equipamentos de última geração.

Além do laboratório, os docentes contam ainda com equipamentos de informática instalados na sala administrativo-pedagógica do *Campus*.

Os microcomputadores disponibilizados aos docentes permitem, também, acesso, por intermédio do Sistema, às informações sobre as suas turmas, impressão do diário de classe, cadastro de notas, faltas, conteúdos e relatórios, podendo, assim, acompanhar o rendimento acadêmico de cada aluno em tempo real e de qualquer lugar.

5.11. Recursos audiovisuais disponíveis para o exercício da docência

Os recursos audiovisuais são disponibilizados em números equivalentes às necessidades e demanda das aulas e atividades acadêmicas.

Quadro 13: Recursos audiovisuais

Equipamentos	Quantidade
Computadores	35
Projetor de multimídia	03
Televisores	03
Caixa de som amplificada	04

Fonte: IFRO/*Campus Jaru*, 2017.

6. REFERÊNCIAS UTILIZADAS PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO

ABNT. **NBR 9050**. Disponível em: <http://www.pessoacomdeficiencia.gov.br/> Acesso em: 28 de setembro 2017.

ACIJ – **Associação Comercial e Industrial de Jaru**. Disponível em: <<http://www.acijaru.com.br/>>. Acesso em 28 de setembro 2017

ACHE TUDO E REGIÃO. **Geografia de Jaru**. Disponível em: <<http://www.achetudoeregiao.com.br/ro/jaru/geografia.htm>>. Acesso em 28 de setembro 2017

ALMEIDA, Maria Elizabeth Bianconcini de. As teorias principais da andragogia e heutagogia. In: LITTO, Frederic M.; FORMIGA, Marcos (Org.). Educação a distância: o estado da arte. São Paulo: Pearson Education, 2008. p. 105-111.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Organização de Alexandre de Moraes. 16.ed. São Paulo: Atlas, 2000.

_____. **Decreto Nº 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre educação especial, o atendimento educacional especializado dá outras providências.

_____. **Decreto Nº 7.612, de 17 de novembro de 2011**. Institui o Plano Nacional dos Direitos da Pessoa com Deficiência – Plano Viver Sem Limite.

_____. **Decreto 5.296/2004**. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: < <http://www.planalto.gov.br/> > Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Decreto 7.037/2009**. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH- 3 e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em: 28 de setembro 2017

_____. **Decreto 5.154/2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>>. Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Decreto 5.626/2005**. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

BRASIL. IBGE. **Censo 2010**. Disponível em: <<http://censo2010.ibge.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

BRASIL. **Lei 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências.

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008,** altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

_____. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012,** institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

_____. **Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015,** institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

_____. **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nºs 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília: Senado, 1996.

_____. **Lei 11.534/2007.** Dispõe sobre a criação de Escolas Técnicas e Agrotécnicas Federais e dá outras providências. Disponível em: Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei 9.795/1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei 10.741/2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei 10.639/2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei 12.343/2010.** Institui o Plano Nacional de Cultura - PNC, cria o Sistema Nacional de Informações e Indicadores Culturais - SNIIC e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei. 8.069/1990.** Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 28 de setembro 2017

_____. **Lei 9.503/1997.** Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/> > Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 11.788/2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 9.536/1997.** Regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 29 de setembro de 2017.

_____. **Lei 8.112/1991.** Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 11.892/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 12.711/2012.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 8.670/1993.** Dispõe sobre a criação de Escolas Técnicas e Agrotécnicas Federais e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 9.394/1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei 10.098/2000.** Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Lei nº 12.513, de 26 de Outubro de 2011.** Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC.

_____. MEC. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3º Edição. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/index>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. MEC. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. **Parecer CEB/CNE 39/2004**. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em 29 de setembro de 2017

BRASIL. **Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2020)**. Ministério da Educação / Secretaria de Articulação com os Sistemas de Ensino (MEC/SASE), 2014.

_____. **Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos** / Comitê Nacional de Educação em Direitos Humanos. – Brasília: Secretaria Especial dos Direitos Humanos, Ministério da Educação, Ministério da Justiça, UNESCO, 2007.

CEB/CNE. **Resolução 2/2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017.

_____. **Resolução 04/1999**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Resolução 6/2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Ensino Médio. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>> Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Resolução 039/2004**. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/> Acesso em 29 de setembro de 2017

CNE/CP. **Resolução 01/2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico- Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/>>. Acesso em 29 de setembro de 2017

CNS. **Resolução 466/2012**. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humano. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/>> Acesso em 29 de setembro de 2017

IFRO. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2014 – 2018**. Disponível em: <<http://estrategia.ifro.edu.br/pdi/>> Acesso em 29 de setembro de 2017.

_____. **Resolução 18/CONSUP/IFRO/2011**. Dispõe sobre o Regulamento do Comitê de Ética em Pesquisa e Inovação – CEPI, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Disponível em: <<http://www.ifro.edu.br/consup/>> Acesso em 29 de setembro de 2017.

index. > Acesso em: 13 de janeiro de 2017.

_____. **Resolução 33/CONSUP/IFRO/2014.** Dispõe sobre a organização e regulamentação dos Programas de Assistência Estudantil, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Disponível em: <<http://www.ifro.edu.br/consup/index>>. Acesso em: 05 de dezembro de 2017.

_____. **Resolução 48/CONSUP/IFRO/2017.** Dispõe sobre o Regulamento dos Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Disponível em: <<http://www.ifro.edu.br/consup/index>>. Acesso em: 05 de dezembro de 2017.

_____. **Resolução 57/CONSUP/IFRO/2014.** Dispõe sobre o Regimento da Comissão de Ética no Uso de Animais – CEUA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Disponível em: <<http://www.ifro.edu.br/consup/>>. Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Resolução 79/CONSUP/IFRO/2016.** Dispõe sobre o Regulamento de Estágio dos Cursos Técnicos de Nível Médio e Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – IFRO. Disponível em: <<http://www.ifro.edu.br/consup/index>>. Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Resolução 88/CONSUP/IFRO/2016.** Dispõe sobre o Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – IFRO. Disponível em: <http://www.ifro.edu.br/consup/index>. Acesso em 29 de setembro de 2017

_____. **Regulamento de Organização Acadêmica.** Porto Velho: IFRO, 2016.

_____. **Regulamento de Estágio nos Cursos Técnicos de Nível Médio.** Porto Velho: IFRO, 2016.

_____. **Regulamento da Emissão, Registro e Expedição de Certificados e Diplomas.** Porto Velho: IFRO, 2012.

_____. **Regulamento do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas — NAPNEs/IFRO.** Porto Velho: IFRO, 2011.

_____. **Regulamento de Elaboração e Reformulação de Projetos Pedagógicos e de suspensão Temporária e Extinção de Cursos.** Porto Velho. IFRO. 2016.

FRIGON - **Frigorífico Irmãos Gonçalves.** História. Disponível em: <<http://www.frigon.com.br/Historia.aspx>>. Acesso em 19 de janeiro de 2017.

IBGE. **Jaru – População.** Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/economia>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

_____. **Estados - Rondônia – Síntese.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=ro>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

IRMÃOS GONÇALVES SUPERMERCADOS. **Quem somos.** Disponível em: <<http://www.irmaosgoncalves.com.br/sobre/>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

ITALAC. **História da empresa.** Disponível em: <<http://www.italac.com.br/a-empresa/>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

MATIAS, Francisco. **A História de Rondônia.** Disponível em: <<http://www.ebah.com.br/content/abaaaflueag/a-historia-rondonia>>. Acesso em 29 de setembro de 2017

MEC. Documento de referência do MEDIOTEC EaD. 2017.

PNUD. NAÇÕES UNIDAS. **Relatório de Desenvolvimento Humano 2010.** Disponível em:

<<http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/cao> > Acesso em 29 de setembro de 2017

PALITOT. Aleks. **Trilhando a História.** A Colonização de Rondônia, terras de pioneiros. Disponível em: <<http://alekspalitot.blogspot.com.br/2015/11/a-colonizacao-de-rondonia-terras-de.html>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

_____. **Trilhando a História.** Jarú: terra de gigantes. Disponível em: <<http://alekspalitot.blogspot.com.br/search?q=jaru:+a+terra+de+gigantes>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

PORTARIA. MEC nº 817 , de 13 de Agosto de 2015. Dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Pronatec.

_____. MEC Nº 1.152 DE 22.12.2015. Dispõe sobre a Rede e-Tec Brasil e sobre a oferta de cursos a distância por meio da Bolsa-Formação, no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec.

PORTO VELHO (Estado). **Resolução nº 57/CONSUP/IFRO**, de 12 de julho de 2016. Regimento Interno do *Campus* Vilhena. Porto Velho, 2016.

_____. (Estado). **Resolução nº 65/CONSUP/IFRO**, de 29 de dezembro de 2015. Regimento Geral. Porto Velho, 2015.

PRETI, Oreste (org). Educação a Distância: Construindo significado. Brasília: Plano, 2010.

ROSA NETO, Calixto; ALMEIDA, Clovis Oliveira de. O SISTEMA AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS EM RONDÔNIA: UM DIAGNÓSTICO. **Xlv Congresso da Sober**, Londrina, p.1-20, 2007. Disponível em: <<http://ageconsearch.umn.edu/record/149647/files/61.pdf>>. Acesso em: 01 dez. 2017.



Rondônia. **PIB de Rondônia** cresce 3,7% e fecha período de 2010 a 2014 em R\$ 34,031 bilhões; agronegócio teve melhor desenvolvimento. Disponível em: <<http://www.rondonia.ro.gov.br/2016/12/146981/>>. Acesso em 29 de setembro de 2017.

SEPLAN – **Rondônia. Produto Interno Municipal.** Disponível em: <<http://www.seplan.ro.gov.br/>>. Acesso em 29 de outubro de 2017.

ZANATTA, Mauro. Setor de alimentos avança em Rondônia. <http://revistacafeicultura.com.br/index>. Acesso em 23 de novembro de 2017.