

BOLETIM DE PESSOAL E DE **SERVIÇOS**₅

EDIÇÃO N.º 52/2025

Unidade: Reitoria

Publicado em 16 de maio de 2025



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima

Presidente da República: Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação: Camilo Sobreira de Santana

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica: Marcelo Bregagnoli

Reitora do IFRR: Nilra Jane Filgueira Bezerra

Pró-Reitor de Administração: Emanuel Alves de Moura

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional: Adnelson Jati Batista

Pró-Reitora de Ensino: Aline Cavalcante Ferreira

Pró-Reitora de Extensão: Roseli Bernardo Silva dos Santos

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação Tecnológica: Romildo Nicolau
Alves

Diretora-Geral do *Campus* Boa Vista Centro: Luciana Leandro Silva

Diretora-Geral do *Campus* Novo Paraíso: Vanessa Rufino Vale Vasconcelos

Diretora-Geral do *Campus* Amajari: Rodrigo Luiz Neves Barros

Diretor-Geral do *Campus* Boa Vista Zona Oeste: Isaac Sutil da Silva

Diretor do *Campus* Avançado do Bonfim: Maria Eliana Lima dos Santos

Setor responsável pela publicação do Boletim de Pessoal e de Serviços na Reitoria
Assessoria de Comunicação e Marketing Institucional



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima

O Boletim de Pessoal e de Serviços do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima é destinado a dar publicidade aos atos e aos procedimentos formais desta instituição.

Referências:

- **Lei 4.965/1966, de 5 de maio de 1966.**

Dispõe sobre a publicação dos atos relativos aos servidores públicos civis do Poder Executivo e dá outras providências.

- **Decreto nº. 4.520/2002, de 16 de dezembro de 2002.**

Dispõe sobre a publicação do Diário Oficial da União e do Diário da Justiça pela Imprensa Nacional da Casa Civil da Presidência da República, e dá outras providências.

- **Resolução nº. 274, de 16 de setembro de 2016.**

Dispõe sobre os critérios e procedimentos para organização e publicação do Boletim de Pessoal e de Serviços no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima.

* O conteúdo dos textos publicados neste Boletim de Pessoal e de Serviços é de responsabilidade dos setores/unidades emissoras dos documentos.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima

ÍNDICE

ATOS DA REITORIA

Resolução CONSUP/IFRR N° 837, de 9 de maio de 2025

Resolução CONSUP/IFRR N° 838, de 14 de maio de 2025

Resolução CONSUP/IFRR N° 839, de 14 de maio de 2025

Resolução CONSUP/IFRR N° 840, de 15 de maio de 2025.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Conselho Superior
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303220 ,
www.ifrr.edu.br

Resolução CONSUP/IFRR N° 837, de 9 de maio de 2025.

Regulamenta os eventos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR).

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando a Lei n.º 11.892/2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;

Considerando a Resolução n.º 425/2023 do Consup/IFRR, que aprovou o Manual de Normas e Procedimentos dos Serviços de Comunicação Social do IFRR;

Considerando as informações constantes no Processo n.º 23231.001307.2023-12 e a decisão do colegiado tomada na 97ª Sessão Plenária, realizada em 25 de abril de 2025,

RESOLVE:

Art. 1.º Regulamentar os eventos no Âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR).

**CAPÍTULO I
DOS OBJETIVOS E DIRETRIZES**

Art. 2.º Esta resolução tem como objetivo contribuir para a organização dos eventos no âmbito do IFRR.

§ 1.º A Assessoria de Comunicação Social e *Marketing* Institucional (Ascom) da Reitoria e os setores/Núcleos de Comunicação Social nos *campi* do IFRR buscam, entre outras ações, assessorar o planejamento e a organização dos eventos com base em diretrizes institucionais.

§ 2.º O planejamento e a execução de eventos no IFRR, dadas as especificidades das dimensões estratégicas institucionais, tais como ensino, pesquisa e inovação, extensão e a capacitação, ocorrem, no âmbito da Reitoria, por meio da Pró-Reitoria de Ensino (Proen), da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (Propespi), da Pró-Reitoria de Extensão (Proex) e da Diretoria de Gestão de Pessoas (DGP), e, no âmbito dos *campi*, por meio dos respectivos setores de ensino, pesquisa e inovação, extensão e capacitação.

§ 3.º Esta resolução corrobora a Política de Comunicação do IFRR, desenvolvida por todas as dimensões institucionais e prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e em outros regulamentos institucionais, incluindo o Guia de Eventos, Cerimonial e Protocolo da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (RFEPT) e o Manual de Normas e Procedimentos dos Serviços de Comunicação Social do IFRR em vigência, aprovado pelo Conselho Superior.

Art. 3.º De acordo com o PDI, são estas as diretrizes para o planejamento e a organização de eventos no IFRR:

I – Diretrizes do Ensino: criação de oportunidades e apoio às atividades de formação, integrando ciência, cultura, trabalho e tecnologia, conforme as especificidades de cada demanda, a partir das políticas de atuação no ensino no âmbito da educação profissional técnica de nível médio, da educação superior de graduação, da educação superior de pós-graduação e da formação inicial e continuada, das políticas transversais ao ensino no âmbito da certificação profissional, da educação a distância, da educação inclusiva, em interação com a sociedade, da assistência estudantil e, por fim, da formação continuada e do desenvolvimento profissional de docentes.

II – Diretrizes da Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação: aperfeiçoamento das políticas de pesquisa, pós-graduação e inovação. Conforme o PDI vigente, a atuação da Propespi do IFRR está pautada em duas dimensões: Desenvolvimento Científico e Inovação Tecnológica, cujo objetivo é estimular ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação (PD&I), e Produção e Comunicação Técnico-Científica e Tecnológica, cujo objetivo é fomentar ações de produção e divulgação científica e tecnológica e a pós-graduação *stricto sensu*. Essas dimensões abrangem 11 áreas estruturantes, entre elas a produção e a comunicação técnico-científica por meio da organização de eventos nessa área (incluindo a organização dos anais de eventos institucionais).

III – Diretrizes da Extensão: desenvolvimento de ações que impliquem a apresentação e a exibição pública e livre, com clientela específica da comunidade externa, do conhecimento ou do produto cultural, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pelo IFRR, com classificação por interesse, número de participantes e metodologia. Enquadram-se nessas ações mostras, encontros, simpósios, seminários, oficinas, congressos, conferências, fóruns, debates, reuniões técnicas, palestras, feiras, entre outras.

IV – Diretrizes da Gestão de Pessoas: estabelecimento, na condição de norteadoras da política de formação continuada da instituição, de diretrizes como o incentivo à capacitação de servidores, incluindo o estímulo às publicações científicas e à participação em eventos para divulgação de produções científicas e culturais, relatos de experiências, entre outras ações.

CAPÍTULO II DO CONCEITO, DA FINALIDADE E DA REALIZAÇÃO DOS EVENTOS NO IFRR

Art. 4.º O conceito de eventos no âmbito do IFRR é a reunião de público-alvo em torno de um objetivo em comum, com planejamento e organização prévios, em data, hora, local e programação definidos, visando atingir resultados que fortaleçam a imagem institucional e o fazer no que se refere ao ensino, à pesquisa, à inovação, à extensão, à capacitação de pessoal e à gestão.

§ 1.º Quanto à finalidade, no âmbito da instituição, os eventos visam criar e/ou fortalecer a imagem institucional, assim como promover o aprendizado e a divulgação das ações de ensino, pesquisa e inovação, extensão e capacitação, aproximando os participantes, os organizadores e os demais interessados, seja fisicamente (de modo presencial), seja de forma híbrida (parte presencial e parte virtual), seja a distância (mediante o uso de recursos tecnológicos).

§ 2.º Para fins desta resolução, os eventos incorporam, em sua essência, ações de planejamento, organização e execução pela instituição, além daquelas em que o IFRR atua como parceiro.

I – Parcerias em eventos são aquelas em que há ganhos e interesses por parte do IFRR, ou seja, ao contribuir para um determinado evento, a instituição fortalece a sua marca e vai ao encontro dos seus princípios e fazeres, seja no âmbito do ensino, da pesquisa, da inovação e da extensão, seja na capacitação.

Art. 5.º Os eventos no âmbito do IFRR serão organizados por servidores da instituição da seguinte forma:

§ 1.º Aqueles que propõem a realização de um evento são considerados como demandantes;

§ 2.º Aqueles que atuarão no planejamento e na organização de um evento são considerados como organizadores de eventos, podendo essas ações serem realizadas por uma comissão constituída para esse fim, com a participação de estudantes e colaboradores externos.

§ 3.º Os organizadores de eventos atuarão em interlocução com os demandantes nas três fases de um evento: pré-evento, transevento e pós-evento.

I – Pré-evento: consiste no planejamento do evento, podendo ocorrer por meio da elaboração de um projeto que contemple as respectivas necessidades, conforme modelo disponível no Suap, na aba “Eventos”, no módulo “Comunicação Social”, considerando suas especificações técnicas, desde o tipo até os recursos disponíveis.

II – Transevento: consiste na utilização de recursos técnicos de acompanhamento e monitoramento do evento,

como o *checklist*, entre outros.

III – Pós-evento: consiste na utilização de modelos de certificados, cartas de agradecimento e ferramentas de avaliação, como fichas de avaliação e/ou questionários.

Art. 6.º A Assessoria de Eventos no IFRR atuará de duas formas:

§ 1.º De forma sistêmica, na Reitoria, por intermédio da Ascom, em conjunto com o setor correspondente ao tipo do evento proposto: pesquisa e inovação – Propespi; ensino – Proen; extensão – Proex; e capacitação – DGP.

§ 2.º De forma local, nos *campi*, por intermédio do setor responsável pela comunicação social, em conjunto com o setor correspondente ao tipo do evento proposto: pesquisa e inovação, ensino, extensão e capacitação.

CAPÍTULO III PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS NO IFRR

Art. 7.º O planejamento e a organização de eventos no IFRR têm um papel importante na imagem institucional, e a realização deles, de forma padronizada, deve seguir a abordagem prevista nesta resolução sobre o planejamento, a execução e a avaliação de eventos.

Seção 1 – Planejamento de Eventos

Art. 8.º Para eventos realizados no âmbito da instituição, com ou sem fomento, mediante parcerias externas ou não, devem ser seguidas as seguintes orientações:

I – O evento deve ser registrado no Sistema Unificado de Administração Pública (Suap), no módulo “Comunicação Social/Eventos”, conforme os prazos e os trâmites próprios estabelecidos para o registro, de acordo com suas especificidades.

II – Cabe ao organizador do evento realizar o registro no Suap e a implementação das ações de planejamento e execução, além de procedimentos posteriores referentes à certificação dos participantes. Além disso, sempre que for necessário, deve solicitar a nomeação de comissão, por meio de portaria, para esse fim.

III – O evento passa a ser considerado institucional a partir do momento em que recebe o deferimento, no módulo Suap, por parte do setor competente, a depender da dimensão do evento e do âmbito da promoção:

a) No caso de eventos promovidos pela Reitoria, o deferimento deve ser dado pela Proen, se o evento for na área do ensino; pela Propespi, se na área de pesquisa, pós-graduação e inovação; pela Proex, se na área extensão; e pela DGP, se na área de capacitação de servidores.

b) No caso de eventos promovidos pelos *campi*, o deferimento deve ser dado pelos gestores do ensino, da pesquisa, da inovação, da extensão e de capacitação de cada unidade, conforme a respectiva área.

Art. 9.º No que se refere à classificação de eventos, no âmbito do IFRR, considerar-se-á:

I – Área de interesse: artística, cultural, científica, cívica, social, desportiva, política, social, beneficente ou turística. O demandante pode escolher uma ou mais áreas de interesse para um mesmo evento.

II – Perfil do público: geral ou dirigido. O evento com público geral é aquele de grande dimensão e com demanda genérica e temáticas abrangentes. Já o evento com público dirigido é aquele de menor dimensão e com temática que atende a uma demanda específica.

III – Data do evento: fixa ou móvel.

a) Evento com data fixa: aquele que já está pelo menos na segunda edição, que não muda conforme o calendário letivo e que ocorre, especialmente, em datas comemorativas ou em dias específicos.

b) Evento com data móvel: aquele que, mesmo consolidado, independentemente da data de realização, ocorre anualmente, bianualmente, etc., tendo, pois, flexibilidade quanto ao período de sua realização.

IV – Porte do evento: pequeno (até 200 participantes), médio (de 200 a 500 participantes) e grande (acima de 500 participantes).

V – Localização: local, regional (municipal e estadual), nacional ou internacional. A classificação de um evento quanto à localização depende do envolvimento (parceria e articulação), da participação (inscrição no evento) e da localização do público-alvo (local de residência).

VI – Espacialidade: interno, externo ou virtual.

a) Interno: aquele que é realizado em espaços fechados e que tem infraestrutura e capacidade técnica preexistente e/ou instalada.

b) Externo: aquele que é realizado em espaços abertos e que depende de infraestrutura específica para sua realização, como tendas, palcos, banheiros, geradores, entre outros, que se adaptam ao tipo de evento.

c) Virtual: aquele que é realizado por meio de um ambiente virtual, ou seja, em que os participantes não se encontram fisicamente. Esse tipo demanda estrutura de acesso à internet e equipamentos de informática.

d) Híbrido: aquele que é realizado presencial (de forma física) e virtualmente (a distância).

Art. 10. Para fins desta resolução, a tipologia dos eventos, isto é, os tipos de evento e suas descrições, configura peça-chave para o entendimento e a padronização dos eventos no âmbito do IFRR, desde o planejamento, passando pela execução, até a avaliação, dadas as particularidades e a extensão, conforme demonstra o anexo I.

Parágrafo Único. Os eventos descritos no anexo I são os mais recorrentes no IFRR, podendo o demandante identificar outros tipos, se necessário.

Seção 2 – Execução de Eventos

Art. 11. No que se refere à fase de execução das ações de um evento, considerar-se-á todo o planejamento prévio e as seguintes ações:

I – Coordenação das equipes por meio de comissões de trabalho;

II – Execução do cronograma do evento;

III – Monitoramento dos trabalhos a partir de uma lista de verificação com os itens previstos no planejamento, tais como inscrição, programação e frequência.

IV – Solicitação da divulgação do evento, via Suap, pelo respectivo demandante, dependendo do porte da ação, ao Setor/Núcleo de Comunicação Social, obedecendo-se aos prazos previstos no vigente Manual de Normas e Procedimentos dos Serviços de Comunicação Social do IFRR, aprovado pelo Conselho Superior.

V – Elaboração de resumo com as informações sobre o evento para apresentar a possíveis apoiadores deste, quando necessário.

Seção 3 – Avaliação de Eventos

Art. 12. A avaliação de um evento é uma fase de considerável relevância para a melhoria do evento, especialmente em edições futuras.

I – A avaliação consiste no processo de observação, mensuração e monitoramento crítico, incluindo a análise precisa dos resultados.

II – A avaliação pode ser feita utilizando-se ferramentas de avaliação *on-line*, aplicativos ou sites destinados ao público-alvo.

Art. 13. A depender da especificidade do evento, a elaboração do relatório final é obrigatória e deverá seguir as diretrizes estabelecidas, no âmbito da Reitoria, pela Proen, sendo o evento de ensino; pela Propespi, sendo de pesquisa, pós-graduação e inovação; pela Proex, sendo de extensão; e pela DGP, sendo de capacitação de servidores, e, no âmbito dos *campi*, pelos respectivos setores de ensino, pesquisa e inovação, extensão e capacitação.

Art. 14. Algumas ações são importantes no pós-evento, para além da avaliação e da elaboração do relatório do evento, tais como:

I – Emissão de cartas de agradecimento às entidades parceiras e apoiadoras do evento;

II – Devolução de materiais tomados emprestados para uso durante o evento;

III – Realização de pagamentos a terceiros, se for o caso;

IV – Realização de prestação de contas ao setor responsável, se for o caso;

V – Divulgação dos principais resultados obtidos com o evento;

- VI – Realização e/ou acompanhamento da desmontagem da infraestrutura do evento;
- VII – Emissão e envio dos certificados aos participantes;
- VIII – Realização de avaliação da equipe de trabalho;
- IX – Elaboração de *clipping* com as principais matérias que divulgaram o evento nas mídias.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15. Os casos omissos ou não previstos nesta resolução serão dirimidos pela Ascom/Reitoria em consulta a outras dimensões, se necessário.

Art. 16. Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista-RR, 9 de maio de 2025.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do CONSUP

Anexo I da Resolução CONSUP/IFRR N° 837, de 9 de maio de 2025.

Tipologias, Eventos e Descrições no Âmbito do IFRR

Tipologia	Evento	Descrição
Exposições	Feiras	Eventos em que os produtos, as tecnologias e/ou os resultados dos trabalhos são apresentados aos visitantes. Normalmente são estruturados com estandes. Podem contar com a presença de expositores externos e servir como elementos de aproximação dos parceiros, proporcionando o estabelecimento de convênios. Têm duração aproximada de dois ou cinco dias.
	Exibições	Eventos públicos de pequeno porte e de caráter informativo nos quais se expõem criações artísticas, produtos específicos, técnicas e serviços de uma ou mais áreas de atividades à disposição do público.
	Mostras	Eventos caracterizados pela divulgação histórica e pela apresentação de resultados de trabalhos ou de material artístico/cultural. Neles são exibidos artigos/produtos ou bens que remetem à personalidade em foco. Têm duração aproximada de cinco dias.
	Salões	Eventos muito parecidos com as feiras, mas

		de menor amplitude, nos quais é feita a exibição de produtos e serviços a um público segmentado com a finalidade de promover e divulgar a instituição, prestando informações sobre ela aos presentes. Não têm objetivo mercadológico ou de venda.
Eventos técnicos e científicos	<i>Vernissages</i>	Eventos caracterizados pela exposição de produção artística inédita. Podem ou não ser itinerantes e expor obras de um ou mais artistas. Usualmente são acompanhados de um coquetel e realizados no horário das 18h30 às 21h30.
	Congressos	Eventos com periodicidade, programação centrada em uma área específica do conhecimento e feitos com o objetivo de discutir assuntos ligados a um segmento profissional. Na maioria das vezes, abrangem profissionais de todo o País e agregam vários outros eventos em sua composição, como mesas-redondas, simpósios, palestras e cursos. Têm duração de aproximadamente cinco dias, com no máximo oito horas diárias.
	Palestras	Eventos em que normalmente professores ou especialistas abordam um tema científico, técnico ou informativo. Utilizam a figura de um intermediador para fazer o controle do tempo e organizar a participação do público, fazendo a triagem das perguntas da plateia. Pode o palestrante falar informalmente da mesa, do púlpito ou circular entre os participantes. Têm duração de aproximadamente uma hora e trinta minutos, a contar do momento em que o palestrante inicia a exposição até a resposta da última pergunta do público.
	Simpósios	Eventos em que dois ou até cinco convidados expõem um tema de sua especialidade durante dez ou vinte minutos. Seu moderador filtra perguntas do público para direcioná-las aos expositores. São de pequeno porte e dirigidos a um público especializado e interessado no assunto. Não contam com debates, mas pode haver perguntas ao final. Neles são bem-vindos recursos audiovisuais para ilustrações.
	Encontros	Reuniões de pessoas de uma categoria profissional para debater temas de interesse do segmento. Podem ser de âmbito estadual, regional, nacional ou internacional e

	necessitam de um coordenador para apresentar e resumir as conclusões dos diversos grupos. Têm duração de aproximadamente dois dias.
Mesas-redondas	Eventos preparados e conduzidos por um moderador, que orienta a discussão, normalmente, entre duas ou mais pessoas que sustentem posições divergentes. O moderador deve estar atento para o tempo de cada uma e para que não haja fuga do tema abordado. Encerrada a exposição individual do tema, os especialistas são levados a debater entre si seus pontos de vista sobre a temática. Pode haver perguntas da plateia. A duração aproximada é de uma hora e trinta minutos.
Painéis	Eventos caracterizados pela apresentação de um assunto a ser explanado por até quatro painelistas, um orador principal, que tem maior tempo de apresentação, e um moderador, que organiza o painel (apresentações, discussões e arguição da plateia). Cada um apresenta o seu ponto de vista sobre determinado assunto, ou seja, um tema com vários subtemas. Trata-se de eventos limitados a um pequeno número de especialistas. Admitem aos participantes ouvir e questionar, por meio de perguntas, os expositores após a explanação. Tem duração aproximada de quarenta minutos cada explanação, não devendo ultrapassar uma hora e trinta minutos.
Fóruns	Reuniões menos técnicas cujo objetivo é conseguir numerosa participação informal com troca de informações e discussões entre os participantes acerca de um tema ou problema. Devem ser realizadas em um ambiente amplo, tendo um coordenador que levante o tema e organize as opiniões do público. Depois das discussões, é apresentada a conclusão pelo moderador. Por permitirem discussões de cunho social, essas reuniões, costumeiramente, abordam temas como uso de drogas, direito dos negros, combate à violência contra a mulher, etc. Têm duração de aproximadamente noventa minutos.
Seminários	Eventos semelhantes ao congresso, porém de menor porte. Podem ser subdivididos em várias temáticas. Seu objetivo é, por meio de grupos de trabalho, transmitir, atualizar,

	debater, divulgar ou transferir conhecimentos e técnicas centrados em um tema. Esses grupos pesquisam e discutem o tema, registrando as conclusões finais para, posteriormente, apresentá-las à assembleia.
Debates	Eventos em que duas ou mais pessoas discutem entre si e defendem seus pontos de vista sobre um tema. Exigem conhecimento prévio deste. São coordenados por um moderador e não contam com a participação do público por meio de arguições, embora possam ser abertos às pessoas em geral ou transmitidos pela internet. As perguntas podem ser encaminhadas previamente para serem selecionadas e apresentadas aos participantes. O moderador deve explicar a todos as regras do debate antes do seu início. Podem ser divididos em blocos, de acordo com a quantidade de especificidades da temática abordada. Normalmente, observa-se a realização de debates em época de campanhas eleitorais. Eles têm duração aproximada de quatro horas.
Maratonas	Eventos feitos com o objetivo de promover o desenvolvimento de inovações tecnológicas e a criação de soluções inovadoras para problemas em instituições e empresas.
Minicursos	Atividades de capacitação em formato compacto que têm por objetivo a formação em curto espaço de tempo, iniciando uma discussão sobre um assunto específico. Sua duração média é de quatro horas, não devendo ultrapassar oito horas. Não se configuram como cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) de acordo com o regulamento próprio do IFRR.
Webinars	Eventos <i>on-line</i> e em tempo real que propiciam a interação dos participantes por meio de perguntas ou comentários.
Colóquios	Eventos que promovem rodas de conversa entre especialistas e participantes da atividade e, por isso, têm uma configuração menos formal. Objetivam o esclarecimento de um tema ou a tomada de decisão. Têm duração de aproximadamente dois dias.
Semanas	Eventos semelhantes ao congresso, porém com duração de uma semana, o que facilita o

		entendimento e a memorização dos assuntos apresentados sobre o tema que os norteia.
	Jornadas	Reuniões com profissionais de determinada área do conhecimento, visando ao tratamento prático de um tema específico. Sua programação pode incluir palestras, oficinas, demonstração de casos, entre outras atividades. Normalmente, têm duração de uma semana.
	<i>Workshops</i>	Oficinas de trabalho divididas em teoria e prática que reúnem participantes da mesma área de conhecimento. Para sua realização, é necessária a organização prévia do material de demonstração prática do assunto que será exposto. Têm duração entre oito e trinta horas, não devendo ultrapassar oito horas diárias.
	Oficinas	Eventos em que há apresentações de um tema seguidas de atividade prática e troca de experiência sobre uma tarefa, assunto ou tecnologia nos quais, ao final, os participantes aplicam o conhecimento adquirido. Têm formatação semelhante à dos <i>workshops</i> e podem fazer parte de eventos maiores.
	Assembleias	Reuniões de delegações que debatem assuntos de grande interesse de grupos, classes ou de determinadas regiões. Suas conclusões são colocadas em votação e transformadas em recomendações.
Encontros socioculturais	Saraus	Reuniões informais entre pessoas próximas que ocorrem à tarde, ou no início da noite, em locais descontraídos. Nelas são realizados concertos musicais, serestas, cantose apresentações, demonstrações, interpretações ou performances artísticas ou literárias. Contam com a participação de alunos e servidores e são importantes aliadas na disseminação do gosto pela literatura. Nesses tipos de reunião, utilizam-se tapetes e almofadas para auxiliar na descontração do ambiente.
	<i>Pocket shows</i>	Encontros para um público pequeno, com proposta intimista, nos quais são realizadas apresentações artísticas (por cantores, grupos, poetas, entre outros).

Coquetéis	Eventos destinados a homenagens, no início ou no encerramento de eventos, comemoração de feitos, datas comemorativas, entre outras atividades. Caracterizam-se pela circulação ativa das pessoas, proporcionando-lhes integração. Devem contar com bebidas não alcoólicas e aperitivos. Também devem ter mesas e cadeiras dispostas de acordo com as respectivas formalidades. Geralmente são marcados para as 19 horas, não devendo ultrapassar duas horas de duração.
Cafés da manhã	Encontros profissionais que ocorrem no começo da manhã, quando os participantes têm maior capacidade de assimilação. Têm duração aproximada de uma hora, com início às 7h30 ou às 8 horas.
<i>Happy hours</i>	Encontros profissionais informais que ocorrem no fim da tarde ou no início da noite, tendo como característica a realização depois do expediente de trabalho. São momentos para confraternizar e promover a socialização de equipes de trabalho. Têm duração aproximada de duas horas, com início às 17h30.
Eventos temáticos e festivais	Eventos sociais que se caracterizam pela afinidade do público-alvo com temas específicos, tendo como destaque as manifestações populares, tradicionais e comerciais, tais como Carnaval, Festas Juninas, luau, <i>Halloween</i> , festival de cinema, festas temáticas, entre outras. Agregam um grande e diversificado público. Podem contar com patrocinadores, apoiadores e promotores.
<i>Shows</i>	Eventos artísticos, com fins culturais ou não, que visam ao entretenimento do público-alvo, envolvendo uma ou mais apresentações, por exemplo, de teatro, de dança, de música ou audiovisuais.
Dias específicos	Aqueles que fazem parte do calendário de eventos informativos, comemorativos, homenageativos e/ou culturais, tais como Dia do Estudante, Dia do Índio, Dia da Música, aniversário de <i>campus</i> , entre outros. A programação pode contar com mensagens alusivas ou escritas, fotografias, decoração temática e outras abordagens. A ação deve perdurar por todo o dia comemorativo.

Cerimônias	Cerimônias de posse	Reuniões de caráter solene organizadas conforme protocolo e cerimonial pertinentes. Ocorrem em espaço físico destinado para esse fim, considerando o número de participantes.
	Cerimônias acadêmicas	Cerimônias de certificação, de formatura e de colação de grau, as quais devem seguir o Guia de Eventos, Cerimonial e Protocolo da RFEPT. A aula magna é proferida por autoridade de renome convidada pelo reitor ou diretor-geral. Difere da aula inaugural por poder ser proferida a qualquer momento e para toda a instituição. A aula inaugural deve ocorrer no início do ano letivo, sob a característica de uma palestra sobre o curso ou o mundo do trabalho, por exemplo. Esse momento pode ser aproveitado para se apresentar a instituição e sua infraestrutura. Ambos os eventos contam com a presença do reitor e de diretores-gerais e de acadêmicos. Têm duração aproximada de três ou quatro horas.
Eventos competitivos	Concursos	Eventos caracterizados pela competição entre os participantes em áreas artísticas, culturais, científicas ou desportivas. Devem ser seguidos de um regulamento com regras previamente estabelecidas. Podem ocorrer uma única vez ou de forma seriada, com datas e locais diversos. Requerem a presença de um júri isento, que acompanhará o cumprimento das regras estabelecidas e avaliará o desempenho dos participantes, apontando um finalista ou vencedor. Sua duração é predeterminada no regulamento ou no edital.
	Gincanas	Eventos competitivos que têm regulamento descritivo de tarefas (elaboradas por uma equipe organizadora) a serem cumpridas, tendo forte apelo criativo e humorístico. Ao final, o grupo com melhor desempenho é premiado como o vencedor.
	Simulados	Eventos que propiciam a realização de atividades que simulam provas para processos seletivos diversos.
	Torneios	Atividades competitivas com regras previamente estabelecidas e número de participantes ilimitado. Nelas, os competidores vão sendo eliminados em

		várias fases até chegar a uma dupla de finalistas, definindo-se entre os dois competidores o vice e o vencedor. Normalmente são chamadas de torneios as competições esportivas em que os participantes se enfrentam nas esferas <i>intercampi</i>, estadual, municipal, nacional e internacional. Exemplo: torneios de xadrez.
	Campeonatos	Eventos que se assemelham aos torneios, contudo têm periodicidade e amplitude maiores, além de regras mais rigorosas, a exemplo dos jogos dos estudantes e dos jogos dos servidores.
	Olimpíadas	Eventos caracterizados por um conjunto de torneios e campeonatos sujeitos a regulamentações específicas de autoridade competente e com maior amplitude e divulgação.
Outros	<i>Openday</i>	Programas de visitação interna aos <i>campi</i> com a finalidade de apresentá-los a seu público de interesse, seja parceiro internacional, seja nacional, seja provável estudante, por meio de uma programação criteriosamente preparada. Portanto, para sua realização, é necessária a organização de um roteiro e fases da visitação, bem como a organização da infraestrutura de apoio e segurança. Ademais, pode ser elaborado um cerimonial específico e preparado material de papelaria e audiovisual para serem apresentados aos participantes.
	Inaugurações	Eventos que objetivam apresentar ao público novos espaços, instalações ou marcos históricos. No caso de novos espaços, costuma-se homenagear pessoas com algum feito benemérito, nomeando esses espaços com o nome de batismo delas. Quanto aos marcos históricos, eles refletem o resgate das tradições e feitos importantes de determinada época. Em todos os casos, os eventos contam com a presença de autoridades, com placa inaugural para ser descerrada e com visita às instalações inauguradas. Têm duração aproximada de duas horas.
	Lançamentos	Eventos realizados para a apresentação de novas tecnologias, serviços e produtos ou novidades que trazem contribuições significativas à sociedade. No lançamento de livros, por exemplo, há o momento de

		autógrafos, com a participação dos autores. Nele pode ser oferecido um pequeno coquetel aos convidados. Normalmente, há muita participação de pessoas ligadas à imprensa, e sua duração não ultrapassa quatro horas.
	Desfiles cívicos	Eventos que normalmente ocorrem em datas especiais ligadas a comemorações cívicas, como Proclamação e Independência da República. São realizados em vias públicas e cercados de grande público e segurança. O IFRR participa de desfiles com delegações de estudantes, normalmente a convite das prefeituras.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Nilra Jane Filgueira Bezerra, REITOR(A) - CD0001 - IFRR**, em 09/05/2025 12:47:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrr.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 348087

Código de Autenticação: 388c3fc4a1





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Conselho Superior
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303220 ,
www.ifrr.edu.br

Resolução CONSUP/IFRR N° 838, de 14 de maio de 2025.

Aprova a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Novo Paraíso.

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a autonomia institucional conferida pelo Art. 1º da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, considerando a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Diretrizes e Bases da Educação Nacional), a Resolução 682/2022 - CONSUP/IFRR, de 16 de julho de 2022 (normas aplicáveis aos Cursos Técnicos de Nível Médio do IFRR), a Resolução CONSUP/IFRR N° 716, de 4 de janeiro de 2023. (Organização Didática do IFRR), bem como o constante no Processo n.º 232545.00248.2024-48 e a decisão do colegiado tomada na 97ª sessão plenária, realizada em 25 de abril de 2025.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Novo Paraíso.

Art. 2º Aprovar as alterações nas ementas de 6 (seis) componentes curriculares (item 8.3) e nos itens referentes ao TCC (item 9) e a avaliação de aprendizagem (item 18.1) no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Novo Paraíso.

Art. 3º A carga horária informada nas ementas dos seis componentes curriculares do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do IFRR/CNP descritos abaixo, passa a vigorar da seguinte forma:

Componente Curricular	Carga Horária Total	Carga Horária Presencial	Carga Horária EaD
Processamento de carnes e derivados	90	18	72
Processamento de frutas e hortaliças	90	18	72
Processamento de leite e derivados	90	18	72
Processamento de raízes, cereais e tubérculos	90	18	72

BENDER, W.N. Aprendizagem Baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI. Porto Alegre: Penso, 2015.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Art. 5º O item 9 - Trabalho de Conclusão de Curso do PPC do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do IFRR/CNP passa a vigorar da seguinte forma: *"Este curso não prevê Trabalho de Conclusão de Curso"*.

Art. 6º O tópico "Verificação da aprendizagem pelo docente", descrito no quadro 02, item 18.1 - Avaliação da aprendizagem, do PPC do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD do IFRR/CNP, passa a vigorar da seguinte forma:

Verificação da Aprendizagem pelo docente	- A nota de cada componente curricular será a média aritmética de todas as avaliações aplicadas durante o módulo.
--	---

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista-RR, xx de fevereiro de 2025.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do CONSUP

ANEXO I Resolução CONSUP/IFRR Nº 838, de 14 de maio de 2025.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS MODALIDADE EAD

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Fluxograma do processo formativo do Curso Técnico Subsequente em Alimentos	25
---	----

LISTA DE TABELAS

Quadro 1 – Estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos subsequente	25
Quadro 2 - Critérios de avaliação da aprendizagem do Curso Técnico Subsequente em Alimentos	69
Quadro 3 - Corpo docente vinculado ao curso e da equipe técnico-pedagógica	76
Quadro 4 - Quadro de técnicos administrativos.....	77

SUMÁRIO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	6
IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	9
1 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	10
2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO MANTENEDORA E DO IFRR, CAMPUS NOVO PARAÍSO	11
3 JUSTIFICATIVA	13
4 OBJETIVOS	16
4.1 OBJETIVO GERAL.....	16
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
5 REGIME LETIVO	17
6 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	17
6.1 PERMANÊNCIA DO ESTUDANTE	18
7 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	19
7.1 ÁREA DE ATUAÇÃO DO EGRESSO.....	20
7.2 ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO.....	21
8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
8.1 ESTRUTURA CURRICULAR	23
8.2 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PROCESSO FORMATIVO	25
8.3 EMENTÁRIOS	25
8.4 TERMINALIDADES – SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS	57
9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC.....	57
10 PRÁTICA PROFISSIONAL	58
10.1 ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO	59
11 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS (AACCS)	59
12 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA	60
12.1 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS	61

13 ATIVIDADES A DISTÂNCIA	61
14 ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E EXTENSÃO	63
15 APOIO AO DISCENTE	63
16 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TDICS) NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM	64
17 CONSELHO DE CLASSE	65
18 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	66
18.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	68
18.2 DA VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM EM SEGUNDA CHAMADA	72
18.3 DA REVISÃO DA VERIFICAÇÃO DA APRENDIZAGEM	73
18.4 APROVEITAMENTO DO CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	73
18.5 AVALIAÇÃO DO CURSO	74
18.6 AVALIAÇÃO DA PROPOSTA PEDAGÓGICA DO CURSO	75
18.7 SISTEMA DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	75
19 PERFIS DAS EQUIPES DOCENTE, TÉCNICO-PEDAGÓGICA E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	76
20 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA	77
21 POLÍTICAS DE INCLUSÃO	80
22 DIPLOMA E CERTIFICADOS	81
23 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	81

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

NOME DA INSTITUIÇÃO: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, Campus Novo Paraíso.

CNPJ: 10.839.508\0003-01

ESFERA ADMINISTRATIVA: Federal **ENDEREÇO:** Rodovia BR 174, Km 512, Vila Novo Paraíso, Caracaraí - RR

TELEFONES: (95) 3532-4100 - (95) 3532-4101

SITE: <https://novoparaíso.ifrr.edu.br>

EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia

ADMINISTRAÇÃO DO IFRR

Reitora

Nilra Jane Filgueira

Pró-Reitora de Ensino

Aline Cavalcante Ferreira

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Romildo Nicolau Alves

Pró-Reitora de Extensão

Roseli Bernardo Silva dos Santos

Pró-Reitor de Administração

Emanuel Alves de Moura

Diretoria de Políticas de Educação a Distância

Solange Almeida Santos

Diretora-Geral do Campus

Vanessa Rufino Vale Vasconcelos

Diretora de Ensino do Campus

Cassiano Henrique Monteiro Correa Ramos

COMISSÃO MULTIDISCIPLINAR DE ELABORAÇÃO

(Portaria nº 314/2017- GAB/DG-CNP/IFRR, de 11 de agosto de 2017, alterada pela Portaria nº 103/2021 - GAB/DG-CNP/IFRR, de 11 de agosto de 2021, prorrogada pela portaria 83/2022 - GAB/DG-CNP/IFRR, de 18 de maio de 2022 e renovada pela Portaria nº 37/2023 - GAB/DG-CNP/IFRR, de 17 de fevereiro de 2023)

- Elaine Andrade de Moraes
- Bráulio Crisanto Carvalho da Cruz
- Cassiano Henrique Monteiro Correa Ramos
- Claudina Miranda e Silva
- Dannye Hellen Aguiar Santos
- Eliaquim Timóteo da Cunha
- Eliezer Nunes Silva Elisvanir
- Ronaldo Simões
- Gisely Souza Campos Moraes
- Ícaro Pereira Silva
- João Pedro Santos do Nascimento
- Jones Montenegro da Silva
- Karla Jaqueline Saraiva dos Santos
- Lázaro Satiro De Jesus
- Lercia Martins Carneiro de Sousa

- Lilian Cavalcante da Silva
- Luan Icaro Freitas Pinto
- Luzinete Maia dos Santos
- Tassiane dos Santos Ferrão
- Zélia Maia Neta

COMISSÃO MULTIDISCIPLINAR DE REFORMULAÇÃO

(Portaria nº 2272/2024- GAB/DG-CNP/IFRR, de 16 de julho de 2024)

- Tassiane dos Santos Ferrão
- Igor Marinho Feitosa Alexandre Lorini
- Aliane Medeiros Carvalho
- Maria Aparecida Xavier Silva
- Ednaldo Gomes Pereira
- Monica Voss Larissa Paiva Viegas
- Keisy Batista Zaroichinski
- Vanessa De Lima Moreira

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO	Curso Técnico em Alimentos
EIXO TECNOLÓGICO	Produção Alimentícia
NÍVEL DO CURSO	Nível Médio Subsequente
TÍTULO OUTORGADO	Técnico em alimentos
MODALIDADE	Ensino a Distância
INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	3 a 5 Módulos
TURNOS DE FUNCIONAMENTO	Integral
NÚMERO DE VAGAS	35 vagas por turma
PERIODICIDADE DE OFERTA:	Anual
PROPOSTA DE APROVAÇÃO	
CARGA HORÁRIA	1200 horas
REGIME LETIVO	Modular
DURAÇÃO PREVISTA DO CURSO	18 meses
COORDENAÇÃO RESPONSÁVEL	Coordenação de Ensino Técnico Subsequente
COORDENADORA DO CURSO	Tassiane dos Santos Ferrão

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO

Com o Advento da Lei 11.892/2008, surge o

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima - IFRR, tendo como proposta, articular e integrar à formação acadêmica, a preparação para o trabalho, bem como, promover uma formação contextualizada em princípios e valores.

O IFRR é uma autarquia de base educacional humanístico-técnico-científica, encontrando na territorialidade e no modelo pedagógico aqui proposto elementos singulares para sua definição e identidade. Possui estrutura pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de Educação Profissional e Tecnológica em diferentes níveis e modalidades de ensino. Dentre os Campi que compõem o IFRR está o Campus Novo Paraíso, situado no município de Caracará que oferta Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio, Curso Técnico em Aquicultura Integrado ao Ensino Médio, o Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio e o Curso Técnico em Agropecuária em Regime de Alternância e Bacharelado em Agronomia tendo como eixo central a agricultura familiar.

O IFRR, Campus Novo Paraíso apresenta à comunidade local, a Proposta Pedagógica do e Curso Técnico Subsequente em Alimentos com estrutura modular, na modalidade Educação à Distância – EaD. Essa modalidade de educação vem crescendo de forma planejada e gradual, adequando-se às características e necessidades regionais. É oportuno também mencionar que a localização geográfica do Campus no Estado e a demanda regional dos produtores ligados à agricultura familiar por ofertas de curso nessa área favorecem a implementação do Curso de Técnico em Alimentos.

A oferta de novos cursos, nas diferentes modalidades, converge com a adequação aos desafios atuais e cenários propostos para um ensino de qualidade. Sobre esse viés surge um padrão de eficiência, e de relacionamento nessa nova abordagem do ambiente externo, em que, por meio dessa oferta a Instituição venha a, efetivamente, colocar-se em consonância com as circunstâncias atuais, em condições de fecundas parcerias com os municípios da região.

Vale destacar que o Instituto busca novas tecnologias e ferramentas para desenvolver uma educação profissional de qualidade de maior alcance do público. A educação à distância, é um meio de capacitação profissional para o mundo do trabalho, investindo no fortalecimento da cidadania; colaborando com o desenvolvimento tecnológico e de serviços da região; oportuniza outras formas de ensino, que se enquadrem na legislação vigente e asseguram uma gestão administrativa e uma prática pedagógica de qualidade.

2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO MANTENEDORA E DO IFRR, CAMPUS NOVO PARAÍSO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima é originário da extinta Escola Técnica que foi implantada, informalmente, em outubro de 1986, iniciando suas atividades em 1987 com os cursos Técnicos em Eletrotécnica e em Edificações, funcionando em espaço físico cedido pela Escola de Formação de Professores de Boa Vista – RR.

Através do Decreto nº 026 (E) de 12 de outubro de 1988, o Governo do então Território Federal de Roraima criou a Escola Técnica de Roraima. O Parecer nº 26/89 do Conselho Territorial de Educação autorizou e reconheceu a Escola, aprovou o seu Regimento Interno e as grades curriculares dos cursos por ela ministrados e tornou válidos todos os atos escolares anteriores ao Regimento. Por força da Lei Federal nº 8.670 de 30 de junho de 1993, foi criada a Escola Técnica Federal de Roraima, iniciando, em 1994, suas atividades nas instalações físicas da Escola Técnica Estadual, com 74% de seus servidores redistribuídos do quadro de pessoal do ex-Território Federal de Roraima, incorporando ao seu patrimônio rede física, materiais e equipamentos e absorvendo todos os discentes matriculados naquela escola nos cursos de Edificações e Eletrotécnica. Em dezembro de 1994 a Escola Técnica Federal de Roraima foi transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica, através da Lei nº 8.948 de 8 de dezembro, publicada no DOU nº 233, de 9 de dezembro, Seção I. Entretanto, sua efetiva implantação como CEFET-RR só ocorreu através do Decreto Federal de 13 de novembro de 2002, publicado no DOU nº 221, Seção I, tendo a referida solenidade ocorrida no dia 10 de dezembro de 2002.

Em 2005, o Governo Federal, através do Ministério da Educação, instituiu o Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no país. Estabelecendo a implantação de Unidades Descentralizadas – UNEDs em diversas Unidades da federação, sendo o Estado de Roraima contemplado na fase I, com a Unidade de Ensino Descentralizada de Novo Paraíso, no município de Caracarái, sul do Estado e na Fase II com a UNED Amajari, região norte do Estado. Em 19 de novembro de 2007, a UNED Novo Paraíso foi inaugurada pelo Ministro da Educação Fernando Haddad.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892, institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, sendo desta forma criado o Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia de Roraima – IFRR, transformando a partir de então, a UNED Novo Paraíso em Campus Novo Paraíso, com oferta de vagas prioritárias para cursos do eixo tecnológico de produção alimentícia, tendo já implantado os Cursos Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio, Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio na modalidade PROEJA e Técnico em Agricultura, em regime de alternância.

O presente Campus está localizado na região Sul do estado de Roraima nas proximidades da Vila Novo Paraíso, município de Caracarái, distante 256 Km de Boa Vista. Essa localização é importante e estratégica próxima aoanel rodoviário localizado na Vila Novo Paraíso que interliga a BR-174 acesso Boa Vista a Manaus - com a BR-210 que dá acesso aos municípios de São Luiz do Anauá, São João da Baliza e Caroebe; e com a BR – 432 que permite também o acesso ao município do Cantá.

O Campus Novo Paraíso tem uma área de abrangência, que permite o acesso aos seus cursos e atividades de estudantes filhos de agricultores e proprietários rurais residentes em seis pequenos municípios do estado num total de 78.212 habitantes (IBGE, 2010), conforme especificação a seguir: Caracarái, São Luiz, São João da Baliza, Rorainópolis, Caroebe e Cantá.

O IFRR por meio do Campus Novo Paraíso, passou a ser visto pela comunidade local como uma oportunidade concreta de acesso à educação, tanto na perspectiva da formação profissional quanto como veículo para a ascensão social e garantia da expectativa de um futuro melhor para seus filhos. Frente a essa realidade e visando o cumprimento de sua função social, o IFRR, Campus Novo apresenta essa Proposta Pedagógica contendo as descrições do objetivo geral, dos objetivos específicos e as diretrizes que nortearão a Proposta Pedagógica do Curso Técnico em Alimentos, na modalidade de Educação a Distância, com a definição do currículo, incluindo-se as condições necessárias ao funcionamento do curso, com a especificação dos recursos de pessoal e instalações físicas.

3 JUSTIFICATIVA

A atividade agropecuária possui lugar de destaque no cenário nacional, empregando de forma direta e indireta mais de 4 milhões de pessoas no Brasil, somente na cadeia produtiva do leite. No ano de 2013 cerca de 98,8% dos municípios brasileiros desempenhavam alguma atividade leiteira (BRASIL, 2013). Estima-se que em torno 23,5% do PIB brasileiro seja oriundo do agronegócio, segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

A indústria alimentícia é um dos setores que mais movimentam investimentos em todo o mundo. No Brasil, ela

representa 14% da economia, empregando 21% da mão-de-obra, exportando 14% do que produz. A indústria brasileira de alimentos e bebidas tem vivenciado uma verdadeira revolução, impulsionada pela estabilização econômica e a conquista de uma abertura comercial mais ampla. Para impulsionar ainda mais o crescimento desse setor é necessário fazer uso de recursos como automação e biotecnologia, sendo de extrema importância atender a necessidade de adequação do processo de transformação juntamente com a legislação (BRASIL, 2013).

Demandando um efetivo acompanhamento e controle em todas as fases: aquisição da matéria-prima, higiene, limpeza, sanitização da produção, conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos, controle de qualidade através de análises microbiológicas e físico-químicas, gestão agroindustrial, além do comprometimento com a preservação do meio ambiente, o que requer profissionais altamente capacitados e com conhecimentos vastos na área de alimentos (BRASIL, 2013).

Segundo o Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2019), a agricultura familiar no Brasil emprega mais de 10 milhões de pessoas, além de ser responsável por significativa parte da produção que mobiliza o mercado interno, representando 23% do valor total da produção dos estabelecimentos agropecuários do país. Destes estabelecimentos, 77% foram classificados como agricultura familiar, o que corresponde a 23% da área total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros. Sabe-se que com investimento necessário e formação adequada, este setor tenderá a apresentar resultados muito mais significativos.

O desenvolvimento sustentável pauta-se em formas de produção agrícola e animal que assuma padrões comprometidos com uma postura agroecológica, que pressuponha uma nova forma de relação com recursos naturais, com um sistema de produção mais diversificado, que seja capaz de aproveitar os insumos disponíveis nas propriedades, reduzindo desperdícios, custos e aumentando a rentabilidade (WEZEL et al., 2009).

Em vista do exposto, o setor agropecuário na região Sul de Roraima supre o mercado consumidor de forma efetiva, porém, ainda é pouco explorada, a atividade de processamento de seus produtos agrícolas. Segundo o IEA - Instituto de Economia Agrícola, estatísticas indicam que acima de 70% dos lucros gerados com o agronegócio, de maneira geral, referem-se à fase de “pós-porteira”, especialmente no processamento e comercialização dos produtos.

Os municípios e vilas circunvizinhas ao Campus Novo Paraíso apresentam sua economia voltada para a agropecuária, sendo uma região com grande potencial para fornecer matérias-primas de origem animal e vegetal para desenvolvimento da indústria alimentícia, provenientes das culturas, como: Bovinocultura de corte e leite, Piscicultura, Suinocultura, Ovinocultura, caprinocultura, Avicultura, Apicultura, Olericultura, Fruticultura em geral, Cereais e Tubérculos.

A região é formada basicamente por pequenos proprietários rurais e/ou agroindustriais, sendo uma produção baseada na atividade de subsistência com predominância da agricultura familiar, a região vem passando por transformações socioeconômicas significativas, citase, nos acessos ao financiamento da produção, a capacitação e ao escoamento da produção, proporcionado a inserção no mundo globalizado através da melhoria da sua infraestrutura física, formação de profissionais capacitados, práticas empresariais e diversificação de produtos para atender cada vez mais as demandas crescentes do mercado consumidor de bens e serviços.

A qualificação de profissionais é de suma importância, pois favorece a obtenção de produtos alimentícios mais seguros nos aspectos sanitários e de melhor qualidade, ademais a necessidade de formação de profissionais atuantes e capazes de atender a essas necessidades e tendências. Com a introdução de novas tecnologias e as novas formas de organização da produção, a qualificação exigida dos trabalhadores, são as principais exigências do mercado de trabalho do mundo atual. Além de ter um papel relevante na evolução do PIB total, inclusive por seus desdobramentos crescentes sobre a indústria alimentícia, tanto na área de insumos quanto de alimentos industrializados, as transformações da agroindústria permitem a queda dos preços da alimentação, aumentando o poder de compra da população e determinam a diferenciação de produtos, alterando o padrão de consumo nacional.

É importante salientar que o beneficiamento de produtos agropecuários agrega valor à matéria prima, sendo estes processados por agroindústrias, afetando de forma positiva toda a cadeia produtiva, gerando demanda de profissionais qualificados e melhor remuneração aos mesmos. Portanto, a atividade agroindustrial da região sul de Roraima pode fortalecer, de forma sistêmica, todos os segmentos do agronegócio regional, incluindo sua atividade turística e o comércio local. Esse Curso busca atender à solicitação de qualificação e formação básica da população, alavancando o comércio, a indústria e o setor de serviços, gerando mão de obra qualificada, novas frentes de trabalho, novos empregos, melhoria na qualidade dos serviços prestados, sistematização na resolução dos problemas locais com a possibilidade de manter as pessoas em suas cidades, diminuindo a migração para outros lugares com melhor infraestrutura, gerando possibilidades para acesso ao mercado de trabalho e manutenção da empregabilidade.

Dentro do planejamento estratégico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em seu Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI para o interstício de 2019 - 2022, apresentou-se como proposta de execução para esse período o Curso Superior em Tecnologia em Alimentos, no Campus Novo Paraíso. No entanto, a oferta do curso superior não se mostrou oportuna devido à ausência de infraestrutura laboratorial para executar as atividades didático-científicas do curso superior. Dessa forma, verificouse a viabilidade estrutural e orçamentária para a modalidade de Ensino a Distância em nível Técnico Subsequente por apresentar maior abrangência do público-alvo, visto que, a localização do IFRR, Campus Novo Paraíso está a 50 km do município mais próximo.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima dispõe de vários polos de EaD por todo o estado. O Campus Novo Paraíso possui experiência na oferta de Cursos de Formação Continuada - FIC nesta modalidade, além de prever a implantação de um Curso Técnico Subsequente no Planejamento de Ação do Centro de Referência em Educação à Distância. A estrutura atual justifica a criação do Curso Técnico em Alimentos, pelo fato do IFRR – Campus Novo Paraíso, possui profissionais capacitados na área de alimentos, infraestrutura básica para a oferta de práticas de ensino, além de contar com a construção de setores de processamento de leite que está em andamento, e a oferta do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio desde o ano de 2015.

A Educação a Distância é uma modalidade de ensino de relevância para o contexto da realidade local e socioeconômica do país, atendendo com qualidade o ensino tecnológico em menor espaço de tempo. Sendo assim, o IFRR – Campus Novo Paraíso, ao construir a Proposta Pedagógica Curricular para o Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente, oportuniza a construção de um aprendizado significativo, contextualizado e não fragmentado, proporcionando ao mercado de trabalho profissionais aptos a atuarem no setor alimentício, de forma a atender à necessidade da região.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais técnicos com visão crítica e integrada capaz de compreender, organizar, executar e gerenciar atividades relacionadas à obtenção de alimentos e seu processamento, envolvendo desde a produção primária até a comercialização, com o intuito de promover as atividades econômicas e desenvolvimento sustentável social e ambiental da região Sul do Estado de Roraima, bem como capacitar profissionais para trabalharem em equipe, capazes de se adaptar a novas situações e com boa comunicação oral e escrita.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Formar profissionais que adquiram conhecimentos científicos, valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional; Capacitar profissionais para implantar, monitorar, validar e corrigir procedimentos de qualidade, boas práticas de Fabricação – BPF, Procedimentos Operacionais Padronizados – POP e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO. Formar profissionais para atuar no processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria de alimentos; Preparar profissionais para realizar análises físico-química, microbiológica e sensorial em alimentos; Formar profissionais para gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de produtos e subprodutos do leite de maneira empreendedora; Formar profissionais para implantar soluções tecnológicas para alavancar produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos; Qualificar profissionais para trabalhar em equipe, de forma ética e humanista, com responsabilidade social no gerenciamento da qualidade dos alimentos, do ambiente e da saúde do consumidor; Habilitar os futuros profissionais Técnicos em Alimentos para atuarem com eficiência no mercado de trabalho.

5 REGIME LETIVO

O Curso Técnico Subsequente em Alimentos na modalidade de Educação a Distância ofertará uma turma anual com 35 vagas, adotando o regime letivo modular. A carga horária total do curso será de 1200 horas (em horas-relógio de 60 minutos) distribuídas em três módulos, a qual deverá ser cumprida em três semestres de estudos com integralização máxima de cinco semestres.

6 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O público-alvo do Curso Técnico Subsequente em Alimentos na modalidade de Educação a Distância é composto pelos egressos do Ensino Médio. Seu ingresso no Curso dar-se-á mediante o atendimento aos seguintes requisitos:

I - Comprovação de conclusão do Ensino Médio;

II - Aprovação, no limite das vagas oferecidas, em Processo Seletivo definido em edital;

III - No caso de transferência, deve-se considerar as normas descritas na Organização Didática vigente;

IV - A distribuição das vagas para as políticas de ações afirmativas/cotas sociais dar-se-á em cumprimento à Lei n.º 12.711, de 29 de agosto de 2012, para o acesso ao Curso Técnico em Alimentos Subsequente. Serão reservadas 50% das vagas, sendo distribuídas entre os estudantes oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) per capita, para estudantes que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em escolas públicas e por estudantes que se autodeclararem pretos, pardos e indígenas, em proporção no mínimo igual à de pretos, pardos e indígenas na população da Unidade da Federação onde está instalada a instituição.

6.1 PERMANÊNCIA DO ESTUDANTE

Com a finalidade de garantir a permanência do estudante no Curso, o Campus Novo Paraíso destinará recursos em sua matriz orçamentária para o desenvolvimento do Programa de Assistência Estudantil de que trata o Art. 8º da Resolução n.º 066-Conselho Superior, de 14 de fevereiro de 2012, que deverá ser fomentada nas seguintes áreas:

- Moradia estudantil;
- Alimentação;
- Atenção à saúde biopsicossocial;
- Inclusão digital;
- Cultura; ■ Esporte;
- Apoio didático;
- Acompanhamento pedagógico;
- Inclusão social;
- Produção intelectual.

Conforme o Art. 11 da Resolução nº 066 – Conselho Superior, de 14 de fevereiro de 2012 em relação às ações, nos programas e nas atividades executadas pelo ensino, pesquisa e extensão que envolvam repasse financeiro direto aos estudantes, deverá ser considerado o seguinte critério:

I – Habilidade técnica e/ou desempenho acadêmico;

§ 1º Aproveitamento satisfatório e a Frequência Escolar mínima para aprovação são requisitos para permanência no programa.

§ 2º O Setor de Serviço Social de cada Campus será responsável por realizar a avaliação das situações de vulnerabilidade social dos discentes a serem contemplados nos programas de assistência estudantil desenvolvidos pela CAES.

§ 3º Será de responsabilidade do Campus o acompanhamento das frequências e rendimentos. Caberá aos Campi monitorar a frequência, aproveitamento acadêmico e o uso adequado dos benefícios previstos no Art. 24 da Res. n. 205 CONSUP, e disponibilizar a informação por meio de relatórios mensais para que a CAES acompanhe os estudantes beneficiários.

Parágrafo Único: Cada Campus terá autonomia para planejar suas ações de acordo com sua realidade e recurso previsto, observando as determinações desta Resolução e os limites estipulados na forma da legislação orçamentária e financeira vigente.

7 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional do Curso Técnico Subsequente em Alimentos deverá:

- Planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia;
- Conhecer os processos para aquisição e manutenção de equipamentos;
- Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria

alimentícia e bebidas;

- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; Implantar programas de controle de qualidade;
- Realizar a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos;
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Ademais, o profissional Técnico em Alimentos tem grande relevância na coordenação e desenvolvimento dos processos produtivos seguros conforme normas higiênicas-sanitárias vigentes. Além disso, é responsável pela criação e conservação de novos produtos alimentícios e avaliação de qualidade dos insumos, matérias primas e produtos, pautados na responsabilidade social e ambiental, com enfoque no desenvolvimento econômico sustentável da região sul do Estado de Roraima.

7.1 ÁREA DE ATUAÇÃO DO EGRESSO

O profissional do Curso Técnico em Alimentos pode atuar em organizações privadas, em indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas, nas indústrias de insumos para processamento de produtos, assim como, em laboratórios de análises e controle de qualidade, e/ ou em Instituições e órgãos de pesquisa e ensino, consultorias, órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, nos serviços de proteção ao consumidor, no armazenamento e beneficiamento dos alimentos, serviços de alimentação, em associações e cooperativas ou se tornar um profissional autônomo a partir do desenvolvimento de empreendimentos próprios. Assim, o Técnico em Alimentos poderá:

- Realizar processos produtivos e laboratoriais de alimentos, transformando matérias-primas em produtos industrializados, em linha de produção e laboratórios, de acordo com normas de Qualidade, Segurança dos Alimentos, Ambiental e do Trabalho e padrões oficiais de órgãos regulamentadores do Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais da região, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- Planejar, organizar e monitorar: a obtenção e o preparo da produção vegetal e animal; o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima; e a colheita e a pós-colheita dos produtos agroindustriais; os processos de montagem, monitoramento e gestão do empreendimento agroindustrial;
- Programar a produção e estoque, prevendo custos, recursos humanos, necessidades materiais, matérias-primas e insumos, mediante o estabelecimento de critérios de avaliação e com o auxílio das tecnologias bem como, avaliação do manuseio e condições de armazenamento de matérias-primas e insumos;
- Elaborar cronogramas de análises laboratoriais, o programa de higienização e planos de segurança dos alimentos;
- Elaborar fluxogramas de produção, estabelecer procedimentos operacionais e avaliar a viabilidade técnica de produção com o auxílio de normas e padrões técnicos, visando o melhor aproveitamento de matérias-primas e insumos e a otimização dos recursos naturais e humanos no processo produtivo;
- Ser capaz de elaborar relatórios de melhorias de processos agroindustriais; Auxiliar no desenvolvimento de novos produtos, mediante realização de pesquisa de mercado, catálogos e manuais técnicos, gerando dados e planilhas de resultados, de acordo com a legislação vigente;
- Levar a efeito os Programas de Segurança dos Alimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Programas de Autocontrole (PAC) em linhas de produção, laboratório e ambientes de trabalho;
- Zelar pela ética profissional, respeitando as normas estabelecidas e no cumprimento de suas funções e obrigações legais;
- Desenvolver ações empreendedoras e inovadoras subsidiadas pelas novas tecnologias.

7.2 ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO

Sendo um recurso fundamental para a construção de políticas nas ações institucionais do IFRR, Campus Novo Paraíso, consoante a Resolução n. 246 do CONSUP/IFRR, prevê a criação do Núcleo de Acompanhamento dos Egressos para identificar as opiniões dos egressos acerca da sua formação acadêmica e sua atuação no mundo do trabalho, considerando a estrutura de ensino, pesquisa e extensão. Para tanto, o Núcleo desenvolverá as ações descritas a seguir:

- Criar um banco de dados atualizado com informações que possibilitem manter comunicação permanente com o egresso;
- Proporcionar ao egresso, atualização acadêmica por meio da oferta continuada de cursos, seminários, oficinas e palestras direcionadas à complementação profissional; Realizar o registro pessoal e

socioeconômico dos egressos;

- Identificar a aceitação do egresso junto ao mercado de trabalho, através de dados de empregabilidade na área de formação e funções exercidas na empresa empregadora e/ou atividades de empreendedorismo desenvolvida pelo egresso;
- Realizar um processo de autoavaliação do egresso;
- Estabelecer parcerias com empresas e instituições que gerem oportunidades de emprego aos egressos;
- Disponibilizar uma aba no site Institucional para que os egressos ao se cadastrarem participem do processo de interação com os antigos e novos estudantes, de modo que sejam motivados a participar dos eventuais encontros de turmas.

8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos subsequente na modalidade de Educação Profissional em EaD está pautada nas determinações legais vigentes, presentes em diferentes dispositivos, tais como: Atos normativos do Ministério da Educação e Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação; Diretrizes definidas no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFRR; Organização Didática vigente; Decreto n. 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial de nível médio; Resolução n. 06 de 20 de setembro de 2012; Resolução do CNE/CP n. 01, de 05 de janeiro de 2021, ambos, responsáveis em definir as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissionalizante e Tecnológica. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004 e Lei 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Nessa perspectiva, o Curso Técnico em Alimentos subsequente terá sua organização curricular dividida em três módulos semestrais, que correspondem a dezoito meses, sob uma carga horária total de 1200 horas de atividades acadêmicas, sendo 236 horas de atividades presenciais e 964 horas de atividades acadêmicas EaD.

A Proposta Curricular do Curso foi desenvolvida com o objetivo de garantir a formação integral do estudante, aliada a formação técnica, que possibilitará sua inserção no mundo do trabalho. Dessa forma, o currículo deve oportunizar aos educandos a aquisição das competências e habilidades necessárias à sua atuação profissional, atrelados ao desenvolvimento de valores éticos, morais, culturais, sociais e políticos.

Nesse contexto, o currículo escolar apresentado no Quadro 1, será desenvolvido sob diferentes procedimentos didáticos pedagógicos, que visam o fortalecimento da autonomia e participação dos estudantes na sistematização da aprendizagem significativa, transpondo os limites da sala de aula. Dentre eles, podemos citar: metodologias ativas, aula expositiva dialogada, análise e discussões sobre diferentes temáticas, resolução de problemas, mapa conceitual, estudo dirigido individual ou em grupo, leitura e produção textual, estudo de caso, consultas aos acervos da biblioteca, fórum, ensino com pesquisa que fomente o desenvolvimento de projetos e experimentos, visitas técnicas, objetivando a integração diálogo com a teoria e prática, assim como, o aproveitamento de experiências anteriores.

8.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Quadro 1 – Estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos subsequente

1º MÓDULO			
Código	Componente Curricular	CH Presencial	CH Total
1.1	Introdução à Informática, AVA e EAD	12	60
1.2	Higiene e segurança dos alimentos	8	40
1.3	Introdução à agroindústria	12	60
1.4	Matemática aplicada à agroindústria	8	40
1.5	Microbiologia de alimentos	12	60
1.6	Princípios de bioquímica de alimentos	12	60

1.7	Saúde e segurança do trabalho	8	40
1.8	Iniciação a metodologia científica	8	40
TOTAL Módulo		80	400

2º MÓDULO			
Código	Componente Curricular	CH Presencial	CH Total
2.1	Análise de alimentos	8	40
2.2	Cooperativismo, associativismo e empreendedorismo	8	40
2.3	Embalagens e aditivos	8	40
2.4	Legislação aplicada a agroindústrias de alimentos	8	40
2.5	Processamento de carnes e derivados	18	90
2.6	Processamento de frutas e hortaliças	18	90
2.7	Tecnologia e conservação de alimentos	8	40
TOTAL Módulo		76	380

3º MÓDULO			
Código	Componente Curricular	CH Presencial	CH Total
3.1	Gestão de produção e controle de qualidade	12	60
3.2	Gestão e legislação ambiental	2	20
3.3	Processamento de leite e derivados	18	90
3.4	Processamento de raízes, cereais e tubérculos	18	90
3.5	Projetos agroindustriais	12	60
3.6	Análise Sensorial	8	40
3.7	Tecnologia e processamento de ovos e mel	8	40
3.8	Projeto Integrador	2	20
TOTAL Módulo		80	420
TOTAL		240	1200
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			1200

8.2 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PROCESSO FORMATIVO

Figura 1 - Fluxograma do processo formativo do Curso Técnico Subsequente em Alimentos



Fonte: Autor (2024).

8.3 EMENTÁRIOS

Componente: INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA, AVA E EaD			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
48 hora	12 horas	60 horas		
Competências e Habilidades				
● Conhecer noções básicas de processamento de dados e Sistema Operacionais, softwares diversos e suas classificações; ● Operar microcomputadores e conhecer seus periféricos, Software Utilitários para exposição de trabalho digital; ● Capacitar o estudante a utilizar as: - Ferramentas dos softwares de escrita; - Edição e Formatação de texto; - Construção de planilhas e listas; - Construção de gráficos e fórmulas; - Ferramenta de apresentação de slides. ● Conhecer práticas adequadas de netiqueta ao processo de comunicação e uso das tecnologias;				

●	Fazer uso de programas e bases de dados confiáveis para fins de pesquisa.
Ementa	
●	Conceitos básicos da evolução dos computadores; Noções básicas de hardware e software;
●	Uso da Internet; Ferramentas de apoio; Editores de texto;
●	Programas para palestras e seminários; Planilhas eletrônicas.
●	Introdução ao Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA/Moodle;
●	Introdução a EaD: princípios, histórico e legislação.
Bibliografias Recomendadas	
Básicas: DANTAS, M. Tecnologias de redes de comunicação e computadores. Rio de Janeiro: Booeel Books, 2002. 328p. JERRY, J. J.. Windows 7 - Rápido e Fácil - Um Guia Prático, Simples e Colorido. São Paulo: Bookman. KUROSE, J. F.; ROSS, K. W. Redes de computadores e a internet: uma abordagem top-down. 3. ed. São Paulo: Pearson Addison Wesley, 2006. 634p. MARÇULA, M; BENINI-FILHO, P. Informática – Conceitos e Aplicações. Editora Érica, 2ª edição, 2007. ROSINI, A. M.; PALMISANO, A. Administração de sistemas de informação e a gestão de conhecimento. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 212p. MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. Estudo dirigido de informática básica. 8. ed. rev. São Paulo: Editora Campus, 2011. LITTO, F. M.; FORMIGA, M. M. M. (Org.). Educação a Distância: o estado da arte. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009. SILVA, A. C. Aprendizagem em Ambientes Virtuais e Educação a Distância. Mediação, 2009. SILVA, R. S. MOODLE para Autores e Tutores - Educação a Distância. Novatec, 2011. Complementares: SILVA, ANGELA CARRANCHO DA. Aprendizagem em Ambientes Virtuais. Editora: Mediação, 2009. VALENTINI, C. B.; SOARES, E. M. do S. Aprendizagem em Ambientes Virtuais: compartilhando idéias e construindo cenários. Editora: EDUCS, 2010. PEREIRA, A. C. AVA: Ambientes Virtuais de Aprendizagem em Diferentes Contextos. Editora: Ciência Moderna, 2007	

Componente: HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
Compreender a legislação vigente relativa aos processos de higienização da indústria de alimentos, os processos de desinfecção de equipamentos e a importância da higiene pessoal e dos hábitos higiênicos e estado de saúde dos manipuladores e as exigências sanitárias de instalações e equipamentos bem como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de				

Controle (APPCC), utilizando-se de literatura técnica e exercícios práticos visando a preservação dos alimentos e a garantia da qualidade dos alimentos manipulados. ● Estudar a ação de microrganismos, a parasitologia e a transmissão de doenças pelos alimentos, utilizando-se de literatura técnica e estudos de casos visando a preservação da qualidade dos alimentos manipulados. ● Entender os processos de conservação e estocagem dos alimentos, utilizando-se de literatura técnica e estudos de casos visando a preservação da qualidade dos alimentos manipulados; ● Diferenciar os custos operacionais e fixos do processo de higiene e manipulação de alimentos e a realização de testes dos produtos utilizando-se de literatura técnica visando a garantia do padrão de qualidade dos produtos; ● Identificar os diferentes métodos de controle de pragas, bem como limpeza e sanitização das instalações da empresa, como lavanderia e outros, utilizando-se do conhecimento da estrutura da empresa, estudos de casos, literatura técnica, visando a garantia da preservação do local de trabalho.
Ementa
● Legislação - processo de higienização da indústria de alimentos, os processos de desinfecção de equipamentos; ● Hábitos higiênicos; ● Estado de saúde dos manipuladores; ● Exigências sanitárias de instalações e equipamentos; Boas Práticas de Fabricação (BPF); ● Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); ● Ação de microrganismos, a parasitologia e a transmissão de doenças pelos alimentos; Processo de conservação e estocagem dos alimentos; ● Custos operacionais e fixos do processo de higiene e manipulação de alimentos e a realização de testes dos produtos; ● Métodos de controle de pragas, limpeza e sanitização das instalações da empresa.
Bibliografias Recomendadas
Básicas: ANDRADE, N. J. de. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo. Varela, 1996. HAZELWOOD, A.; MCLEAN, C. Manual de higiene: para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998. JAY, J.M. Microbiologia Moderna de Los Alimentos. Espanha: Ed. Acribia S.A., 1992. Complementares: PROFIQUA. Boas práticas de fabricação para empresas processadoras de alimentos. 4. ed. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA, 1995. PROFIQUA. Controle Integrado de Pragas. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA, 1996. PROFIQUA. Higiene e sanitização para as empresas de alimentos. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA, 1995. SILVA Jr., . E. Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5 ed. São Paulo: Ed. Varela, 2002. TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade das unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999.

Componente: INTRODUÇÃO A AGROINDÚSTRIA			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
48 horas	12 horas	60 horas		
Competências e Habilidades				
● Compreender a atuação do profissional técnico em agroindústria e o papel das agroindústrias na agregação de valores aos produtos agrícolas e seu impacto no agronegócio brasileiro para integrar-se ao mundo do trabalho. ● Conhecer os processos e o funcionamento das agroindústrias de produtos de origem animal e vegetal para desenvolvimento das habilidades necessárias para sua atuação profissional.				
Ementa				
● Apresentar as competências, perfil profissional e área de atuação do técnico em agroindústria; Definição de agroindústria; ● Situação da agroindústria no agronegócio brasileiro: histórico, características e perspectivas da agroindústria brasileira; ● Tipos de agroindústria; ● Importância da obtenção de matérias-primas como parte fundamental no processamento agroindustrial; Introdução às tecnologias de processamento agroindustrial de produtos animais e vegetais; ● Gestão de agroindústrias; Controle de qualidade; ● Noções sobre os impactos ambientais das agroindústrias. Matérias - primas e indústria de alimentos; ● Matérias - primas de origem: mineral, vegetal e animal; ● Colheita, beneficiamento e transporte de matérias-primas vegetais; ● Características das integrações agroindustriais e reconversão de sistemas de produção com animais; Classificação de matérias-primas agropecuárias; ● Armazenamento de matérias-primas agropecuárias.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Varela, 2000. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1988. ORDONEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos. Artmed, 2005. Complementares: EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Atheneu, 2003. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed, 2010. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. MADRID, A. et al. Manual de indústrias de alimentos. São Paulo: Varela, 1996.				

Componente: MATEMÁTICA APLICADA À AGROINDÚSTRIA			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
- Desenvolver atividades práticas que envolvam regra de três; Realizar cálculos que envolvam porcentagem; - Conhecer e aplicar as principais funções matemáticas; - Realizar atividades práticas que trabalhem com escalas, razões e proporções; Conhecer e transformar as principais grandezas e medidas utilizadas na agroindústria; Operar corretamente com os números fracionários; - Resolver situações que envolvam cálculos de juros simples e compostos; - Aprender a coletar dados, realizando cálculos estatísticos e apresentando informações através de pesquisas e trabalhos.				
Ementa				
- Razão e proporção; - Introdução à estatística; - Números decimais e fracionários; - Sistema Internacional de medidas; - Matemática financeira; - Raciocínio lógico matemático.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R.Contato Matemática, 3º Ano. 1 ed. São Paulo: FTD, 2016. IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. M. Fundamentos de Matemática Elementar. V. 11. 1 ed. São Paulo: Atual, 2004. WILMER, C. <i>et al.</i> Matemática no dia a dia. 5ª reimpressão. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. Complementares PAIVA, M. Matemática Paiva. v. 3. São Paulo: Editora Moderna, 2015. DANTE, L. R. Matemática Contexto & Aplicações. v. 3. São Paulo: Ática. 2013.				
BARRETO FILHO, B.; SILVA, C. X. Matemática Aula por Aula: ensino médio. Vol. Único. São Paulo: FTD, 2000.				

Componente: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
48	12 horas	60		
horas		horas		
Competências e Habilidades				

- Compreender as interações entre os microrganismos, os alimentos e os e os produtos alimentícios processados. - Caracterizar os microrganismos de importância para os alimentos. - Compreender as ações e métodos que controlam e previnem a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos. - Compreender o potencial de microrganismos na produção de alimentos e métodos práticos de mensuração das atividades dos microrganismos em alimentos.
Ementa
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Microrganismos de interesse em alimentos. - Contagem total de microrganismos. Coliformes. Bactérias proteolíticas. Organismos lipolíticos. Bolores e leveduras. Bactérias produtoras de ácido. - Doenças transmissíveis pelo consumo de alimentos. - Ecologia microbiana em alimentos com relação ao controle de qualidade. Métodos rápidos de análise. - Amostragem e legislação. Atividades laboratoriais. - Análises de controle de qualidade.
Bibliografias Recomendadas
Básicas: FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. RIBEIRO, M. C.; SOARES, M. M. S. R. Microbiologia Prática - Roteiro e Manual: Bactérias e Fungos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. Complementares: TORTORA, G.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. BLACK, J. G. Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas. 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2002. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

Componente: PRINCÍPIOS DA BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS			Módulo
---	--	--	--

classificação bem como, as coenzimas e sua relação com as vitaminas; estrutura, funções e exemplos de intervenção; Compreender os principais conceitos relativos a catabolismo e anabolismo das proteínas, definindo como se processa a integração do metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas.
Ementa
Conhecimentos sobre química orgânica e bioquímica englobando os principais grupos de moléculas, suas reações e metabolismos.
Bibliografias Recomendadas
Básicas: DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema, Porto Alegre: Artmed, 2010. MARZZOCO, A., TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007. SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica., 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Livros Técnicos e Científicos S.A., 2004. Complementares: KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LEHNINGER, A. L. Princípios da Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Savier, 2007. MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATTO, H. S. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2005.

Componente: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO			1	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
● Entender a importância da Segurança e Saúde no Trabalho e seus principais conceitos de base; ● Conhecer a Legislação e certificação em Saúde e Segurança no Trabalho (SST); ● Discutir sobre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; ● Aperfeiçoar o conhecimento sobre Proteção Individual e Coletiva; ● Vivenciar os Programas para o Controle Médico e Saúde Ocupacional; ● Identificar os Programas de Prevenção dos Riscos no Ambiente de Trabalho; ● Discutir problemas sobre as atividades insalubres e perigosas e suas implicações; ● Entender e aplicar o conceito e definição da Ergonomia.				
Ementa				
● Conceitos básicos sobre Saúde e Segurança no Trabalho (SST). Legislação e Certificação em SST. Estudo das principais Normas Regulamentadoras envolvendo saúde ocupacional, higiene do trabalho, proteção individual e coletiva, identificação e tratamento dos riscos ambientais, ergonomia e treinamentos. Estudo do ambiente de trabalho e aplicações específicas.				

Bibliografias Recomendadas
Básicas: SEGURANÇA e medicina do trabalho. 71. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 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, 2016. MATTOS, U. A. O.; MÁSCULO, F. S. (Orgs).Higiene e segurança do trabalho. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. Complementares: SAMPAIO, G. M. A. Pontos de partida em segurança industrial. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003. MÁSCULO, F. S.; VIDAL, M. C. (Org). Ergonomia: trabalho adequado e eficiente. São Paulo: LTR, 2021. SALIBA, T. M. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador.12. ed. São Paulo: LTR, 2017.

Componente: INICIAÇÃO A METODOLOGIA CIENTÍFICA			Módulo 1
Carga Horária			
EaD	Presencial	Total	
32 horas	8 horas	40 horas	
Competências e Habilidades			
● Demonstrar domínio significativo do conteúdo programático do curso, dos procedimentos metodológicos da pesquisa e das normas técnicas de elaboração de Trabalho científicos. ● Elaborar um diagnóstico situacional na área de alimentos com base na observação, investigação e reflexões críticas sobre o objeto de estudo. ● Orientar os estudantes na elaboração e execução de projetos de pesquisas para publicação dos resultados.			
Ementa			
● Metodologia Científica: Normas da ABNT e redação científica; ● Orientação e elaboração do projeto de trabalho de conclusão de curso; ● Fundamentos teóricos e metodológicos da Ciência e do Conhecimento; ● Delineamentos da pesquisa.			
Bibliografias Recomendadas			
Básicas: NERY, J. R. C.; BORGES, M. L. T. Orientações técnicas para elaboração de trabalhos acadêmicos. Macapá: UNIFAP, 2005. FRANÇA, J. L.; VASCONCELLOS, A. C. Manual para Normalização de Publicações Técnico-Científicas.7. ed., Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004. ALMEIDA, M. L. Como elaborar Monografias. 2 ed. Belém: Cejup, 1991. Complementares: BARROS, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S.Fundamentos de Metodologia. São Paulo: Mccrawhil, 1986. CARVALHO, M. C. (org.) Construindo o Saber. Técnicas de Metodologia Científica. Campinas: Pipirus, 1988.			

Componente: ANÁLISE DE ALIMENTOS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
● Conhecer o funcionamento, equipamentos e vidrarias usadas no laboratório de análise de alimentos; ● Identificar as diversas substâncias e reações químicas; ● Compreender a importância da análise físico-química na tecnologia de alimentos; ● Conhecer os procedimentos realizados no processo de coleta e amostragem de alimentos para análise; ● Executar e interpretar análises na área de físico-química, química, bioquímica e química para o controle de qualidade das matérias-primas e dos produtos acabados na indústria de alimentos, assim como de águas utilizadas por esta indústria.				
Ementa				
● Normas de Segurança no Laboratório de Química; ● Identificação, cuidados e uso correto de reagentes químicos, vidrarias e equipamentos; Princípios teóricos e práticos da análise de alimentos por métodos convencionais. ● Amostragem e preparo de materiais; ● Técnicas básicas de análises: gravimetria, titulometria e refratometria; ● Determinação de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais, umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos e fibras. ● Noções básicas da análise de alimentos por métodos instrumentais: espectrofotometria, cromatografias, análise de pH; ● Determinação dos parâmetros físico-químicos de potabilidade da água utilizada na produção de alimentos; ● Vantagens e limitações dos métodos analíticos e a aplicações em alimentos.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 4. ed. Viçosa: Editora da UFV, 2008. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. 3. ed. São Paulo: Livraria Varela Ltda, 2003. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 1. ed. Digital. São Paulo, 2008. Complementares: AOAC. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington, EUA, 1995. BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Livraria Varela Ltda, 2003.				

BRACHT, A., ISHII-IWAMOTO, E. L. **Métodos de Laboratório em Bioquímica**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2003.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Artmed, 2010.

MACEDO, G. A; COLS. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. 3. ed. Varela, 2005.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 1972.

Componente: COOPERATIVISMO, ASSOCIATIVISMO E EMPREENDEDORISMO			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 Horas	8 Horas	40 Horas		
Competências e Habilidades				
- Entender a importância socioeconômica do cooperativismo e associativismo, para realizar procedimentos práticos, a partir dos conceitos apreendidos. - Compreender o processo de comercialização; - Conhecer as práticas do agronegócio e sua correlação com o cooperativismo.				
Ementa				
- Princípios históricos e doutrinários e objetivos do cooperativismo; - Diferenças entre uma sociedade cooperativa e uma sociedade mercantil; - Organização e funcionamento das cooperativas e associações; - Conceitos e tipos de empreendedorismo; - Planejamento de empreendimento; - Planejamento de negócios para um produto; - Características do empreendedor; - Princípios do empreendedorismo rural, social e corporativo; - Tipos e segmentos de cooperativas e associações; - Tipos de canais de comercialização de produtos. Populismo; - A Inflação; O milagre econômico; Produção de alimentos, - Sistemas de produção; Industrialização e comercialização; - Mercado de trabalho para profissionais da área; - Cooperativismo e associativismo; - Programação do curso com integração regional.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: BENECKE, D. W. Cooperação e desenvolvimento: o papel das cooperativas no processo de desenvolvimento econômico nos países do terceiro mundo. Porto Alegre: Coojournal.1980. GAWLAK, A.; RATZKE, F. A. Y. Cooperativismo: filosofia de vida para um mundo melhor. 2. ed. Curitiba:Ocepar. 2001. CAPDEVILLE, G. O ensino superior agrícola no Brasil. Viçosa: Imprensa				

Universitária. 1991. FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna**

na produção e comercialização de hortaliças. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2003.

Complementares

SANTOS, F. E. G. **Capacitação básica em associativismo: manual de associativismo.**Belo Horizonte, 2000.

CARVALHO, C. A. M. **Cooperativismo e Associativismo: uma questão cultural.**

Em:[>> Acesso](http://www.cfa.org.br/acoes-cfa/artigos/usuarios/a-competitividade-logistica)
em; 29 abr. 2019.

Componente: EMBALAGENS E ADITIVOS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 Horas	8 Horas	40 Horas		
Competências e Habilidades				
● Capacitar o estudante para que este saiba selecionar embalagens adequadas aos diversos tipos de alimentos de acordo com suas necessidades de armazenamento e transporte, bem como levando em consideração as possibilidades de interações entre o alimento e a embalagem; ● Conhecer o histórico das embalagens no mundo e no Brasil demonstrando sua importância econômica e ambiental, ao longo dos tempos, com ênfase nas Tecnologias de Alimentos. ● Estudar a importância econômica das embalagens e os impactos para os diversos setores, principalmente, o setor alimentício. ● Identificar aditivos alimentares conforme propõe o FDA: “substância não nutritiva adicionada ao alimento com a finalidade de melhorar sua aparência, sabor, textura e tempo de armazenamento”.				
Ementa				
● Tecnologia de embalagem de alimentos; História e evolução; ● Fatores que afetam a estabilidade; Funções básicas da embalagem; ● Fatores intrínsecos e Fatores extrínsecos; Alterações indesejáveis; ● Embalagens para alimentos: Funções e requisitos de uma embalagem; ● Controle de qualidade de embalagem ● Definição de aditivos: por que usar aditivos? ● Critérios e exigências para permissão de uso de aditivos nos alimentos; ● Principais aditivos e suas funções: corantes, aromatizantes, espessantes e estabilizantes acidulantes e umectantes e anti umectantes conservantes edulcorantes aditivos funcionais: vitaminas, sais minerais.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 4. ed. Viçosa: Editora da UFV, 2008. CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S.Embalagens para a Indústria Alimentar. Portugal: Ed. Instituto Piaget, 2003. MOURAD, A. L. et al. Embalagens de papel, cartão e papelão ondulado. Campinas: ITAL/CETEA,1999. OLIVEIRA, L. M. Requisitos de Proteção de Produtos em Embalagens Plásticas Rígidas. Campinas: Cetea/Ital, 2006. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; OLIVEIRA, L. M.; CANAVESI, E.Requisitos de conservação de alimentos				

em embalagens flexíveis. Campinas: ITAL/CETEA, 2001.

Complementares:

ALVES, R. M. V. *et al.* **Embalagem para produtos de laticínios.** Campinas: ITAL/CETEA, 1994.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** Rio de Janeiro, Atheneu, 1994.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984.

ITAL. **Alimentos enlatados, princípios de controle do processo térmico e avaliação de fechamento de recipientes.** 4. ed. Campinas ITAL/CIAL,1999.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal.** v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. *et al.* **Embalagens para produtos cárneos.** Campinas: ITAL/CETEA, 1991.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. *et al.* **Embalagens com atmosfera modificada.** 2 ed. Campinas ITAL/CETEA, 1998.

Componente: LEGISLAÇÃO APLICADA A AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
- Conhecer os métodos de inspeção de produtos de origem animal e vegetal; - Compreender a importância dos estabelecimentos de controle de qualidade dos alimentos; - Conhecer as normas de segurança do alimento e a Legislação vigente para a produção de alimentos seguros.				
Ementa				
- Importância da inspeção de alimentos de origem animal e vegetal; - Importância e estudo da legislação; - Aspectos envolvidos com a inspeção: EPI e EPC; Boas Práticas de Fabricação - BPF; - Higiene pessoal e no trabalho; - Processos de higienização industrial e dos alimentos; - Condições de funcionamento de estabelecimentos; - Órgãos normatizadores; - Requisitos higiênicos nas construções, instalações e equipamentos da indústria de alimentos; - Garantia e certificado de qualidade; - Vigilância sanitária; RIISPOA/DIPOA; - Controle de qualidade e suas ferramentas: 5 S, PDCA, APPCC; - Embalagem de alimentos; - Aditivos; - Legislação e ética profissional.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas				

ALENCAR, N.; MORAIS, J. Corte e embalagem de carne bovina e suína. Viçosa: Centro de Produções Técnicas - CPT,1999. Classe 66 - Tecnologia química. ANYADIKE, N. Embalagens Flexíveis. São Paulo: Blucher, 2010. ESTRINER, F. Design de embalagem: curso básico. 2 ed. revisada. São Paulo: Pearson Makron Books, 2002. SANTOS, J. C. dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Varela 2011. PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes. Jaboticabal: FUNEP, 2001. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3. ed. Santa Maria: Editora da UFSM, 2008. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Componente: PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
72 horas	18 horas	90 horas		
Competências e Habilidades				
● Conhecer as tecnologias de abate de aves, bovinos, ovinos e suínos; ● Utilizar os procedimentos de manutenção e operação de equipamentos; ● Utilizar subprodutos agroindustriais; ● Cumprir a legislação vigente.				
Ementa				
● Importância econômica da carne. ● Estrutura do músculo e sua transformação em carne. Fenômenos post-mortem. ● Parâmetros de qualidade da carne fresca. ● Tecnologia de abate e tipificação de carcaças de aves, bovinos, ovinos e suínos; ● Processamento de carnes e produtos derivados: salgados; curados; embutidos crus, cozidos e fermentado; enlatados; ● Fatores que afetam a qualidade da carne; ● Estocagem e comercialização da carne; ● Tecnologia e processamento de pescado.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: GOMIDE, L. A. M. <i>et al.</i> Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. OLIVO, R.; OLIVO, N. O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado. 4. ed. Criciúma: Ed. do Autor, 2006. OLIVO, R. O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango.Criciúma: Ed. do Autor, 2006.				

Complementares: ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal.v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. Cadeia produtiva da carne bovina. Série de agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007.

Componente: PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
72 horas	18 horas	90 horas		
Competências e Habilidades				
● Conhecer as atividades e processos comumente utilizados em agroindústrias que utilizam matérias-primas de origem vegetal; ● Conhecer as características, tecnologias de processamento, conservação e aproveitamento de resíduos de frutas, hortaliças, grãos e cereais.				
Ementa				
● Pós-colheita de frutas e hortaliças: Métodos de colheita, transporte e qualidade pós-colheita de vegetais; Princípios de conservação de frutas e hortaliças: Branqueamento, pasteurização, esterilização, apertização, conservação por adição de açúcar, desidratação, resfriamento, congelamento e acidificação; ● Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças; ● Classificação, composição química e propriedades das matérias-primas; ● Tecnologia para o processamento mínimo de frutas e hortaliças; ● Processamento de frutas e hortaliças para a produção de: polpas e néctares de frutas, geleias e doces de frutas, frutas saturadas com açúcares, frutas e hortaliças desidratadas, produtos fermentados, produtos processados de frutas e hortaliças.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas ALMEIDA, M.E.M. et al. Processamento de Compotas, Doces em Massa e Geleias: Fundamentos Básicos . Campinas: ITAL/FRUTHOTEC, 1999. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. C. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio , 2. ed., Viçosa: Editora UFV, 2005. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente . Ed. Atheneu, 2000. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Ed. Atheneu, 2005. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos . Ed. Artmed, 2006. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais . Viçosa: UFV, 2003. JACKIX, M.H. Doces, Geleias e Frutas em calda . Campinas: Editora da UNICAMP, São Paulo: Ícone, 1988. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos . 1. ed. Ed. Edgar Blucher, 2010. MORETTI, C. L. Hortaliças Minimamente Processadas . 1. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.				

CALIL, R.; AGUIAR, J. **Aditivos nos Alimentos**. São Paulo: R M Calil, 1999.

OETTERER, M.; D'ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri-SP: Manole, 2006.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Componentes dos Alimentos e processos. V.1. 1. ed., São Paulo: Artmed, 2005.

Componente: TECNOLOGIA E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
● Compreender os processos envolvidos na conservação de alimentos; ● Conhecer os métodos de pré-processamento e processamento dos alimentos através do estudo de operações físicas unitárias; ● Conhecer os diferentes materiais de embalagens, bem como suas propriedades e aplicações; ● Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais; ● Adotar medidas de prevenção de alterações na matéria-prima e produtos agroindustriais.				
Ementa				
● Introdução à microbiologia dos alimentos; ● Operações básicas do processamento de alimentos; ● Princípios gerais de conservação de alimentos; ● Conservação de alimento pelo frio; ● Desidratação e concentração de alimentos; ● Conservação de alimento pelo uso de calor; ● Novas tecnologias não-térmicas na conservação de alimentos; ● Fermentação; ● Defumação e salga; ● Adição de substâncias químicas; ● Agentes antimicrobianos naturais; ● Embalagens; ● Atmosfera modificada; Métodos combinados.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu. 2005. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Editora Nobel, 2002. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradutor Florencia Cladera Oliveira et al. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. Complementares				

ORDÓÑEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos .v.1, São Paulo: Artmed, 2005.
LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações . São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975.
VASCONCELOS, M. A. S.; MELO FILHO, A. B. Conservação de alimentos . Recife: EDUFRRPE, 2010.

Componente: TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE OVOS E MEL			2	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
● Aprender sobre os processos científico-tecnológicos relativos à manipulação, conservação, transformação e armazenagem, para dos ovos, mel e derivados. ● Conhecer a composição das matérias primas e suas propriedades tecnológicas; Conhecer a inspeção industrial e sanitária de ovos, mel e derivados; ● Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de ovos, mel e derivados; ● Identificar os padrões de identidade e qualidade de ovos, mel e derivados				
Ementa				
● Conceito e importância do ovo e mel como alimento. Tecnologia de ovos e mel. Processos industriais: métodos de conservação, tratamento, processamento, envase, embalagens e comercialização. Estudo da legislação específica. Análise Físico-química do mel.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole, 2001. ORDÓÑEZ, J. A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. Apicultura: Manejo e produtos. Jaboticabal: FUNEP, 1996. Complementares: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2015. MARCHINI, L. C.; SODRÊ, G. S.; MORETI, A. C. C. C. Mel brasileiro: composição e normas. Ribeirão Preto: A. S. Pinto, 2004.				

Componente: ANÁLISE SENSORIAL			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
32 horas	8 horas	40 horas		
Competências e Habilidades				
- Conhecer o histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial, os objetivos da análise sensorial e sua aplicação na indústria de alimentos; - Compreender os mecanismos de percepção dos sentidos gosto, olfato, audição e tato; - Entender a importância das propriedades sensoriais no processamento do alimento, na aceitação do mercado consumidor e sua relação com hábitos alimentares; - Planejar, demonstrar e empregar as metodologias de análise sensorial; Selecionar, aplicar, analisar e interpretar os tipos de testes sensoriais.				
Ementa				
- A importância da análise sensorial; - Fisiologia sensorial; - Princípios da percepção sensorial; - Propriedades sensoriais dos alimentos; - Fatores que afetam o julgamento sensorial; - Comitê de ética; - Condições da sala de testes sensoriais e utensílios; - Seleção e treinamento de julgadores; - Preparo e apresentação de amostras; - Avaliação sensorial; - Técnicas experimentais em análise sensorial; - Métodos sensoriais de análise de alimentos: Métodos de sensibilidade; Métodos discriminativos ou de diferença; Métodos descritivos; Métodos afetivos. - Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais; - Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais; - Análise estatística e interpretação dos resultados.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: ALMEIDA, T.C.A.; GULLERMO, H. D. E MARIA, A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela. 1999. FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de Análise Sensorial. 1. ed. Campinas: LAFISE/ITAL, 2002. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007. Complementares: CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária, 2005. CECCHI, H. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2003. MINIM, V.				

P. R. **Análise Sensorial: Estudos com consumidores.** Viçosa: Editora Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2012.

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. **Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos.** Editora da FURG, 2006.

Componente: GESTÃO DE PRODUÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
48 horas	12 horas	60 horas		
Competências e Habilidades				
- Conhecer os métodos de controle de qualidade no processamento de alimentos; - Detectar e corrigir desvios no processo produtivo; - Elaborar manual de boas práticas de fabricação; - Usar <i>Check List</i> e relatórios quantitativos de auditorias interna e externa; - Elaborar <i>layout</i> de estabelecimentos de processamento de alimentos em conformidade com preceitos de Boas Práticas de Fabricação; - Conhecer os tipos de produção existentes; - Adequar o <i>layout</i> ao tipo de produção mais adequado; - Dimensionar e definir estratégias de produção para as organizações; - Conhecer os aspectos relacionados ao planejamento e desenvolvimento de um produto.				
Ementa				
- Histórico e importância da gestão da qualidade de alimentos; - Gestão da Qualidade Total (GQT): conceitos e ferramentas; - Sistemas da qualidade para alimentos: 5S e 6-Sigma; - Normas de garantia da qualidade para alimentos: NBR ISO série 9000; - Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis; - Técnicas de apresentação de cartas de controle; - Desenvolvimento da Função Qualidade (QFD); - Normas vigentes de qualidade e as certificadoras; - História da produção; - Estratégia de Produção; - Tipos de Produção e Fabricação; - Layout; - Capacidade de Produção; - Planejamento e desenvolvimento de produto.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: GIORDANO, J. C. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. 2. ed. SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - SBCTA, 2007. LOPES, E. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais padronizados exigidos				

pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004.

PALADINI, E. P. **Gestão da Qualidade**. 2. ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2004.

CHIAVENATO, I. **Gestão da Produção: uma abordagem introdutória**. 3. ed. Manole, 2014.

Complementares:

EPPRECH, E. K.; COSTA, A. F. B.; CARPINETTI, L. C. R. **Controle Estatístico de**

Qualidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

CARVALHO, M. M. P.; PACHECO, E. **Gestão da Qualidade: Teoria e Casos**. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

CORRÊA, H. L. *et al.* **Planejamento, programação e controle da produção**. São

Paulo: Atlas, 2004.

LACATOS, E. **Apostila de Teoria Geral da Produção (TGA)**, Compilada e Adaptada. 2000.

GAITHER, N.; FRAZIER, G. **Administração da produção e operações**. 8. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

Componente: GESTÃO E LEGISLAÇÃO AMBIENTAL			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
18 horas	2 horas	20 horas		
Competências e Habilidades				
● Compreender os principais conceitos de gestão e os sistemas de gestão ambiental. ● Conhecer os problemas ambientais, suas causas e consequências na vida presente e nas gerações futuras; ● Entender a legislação ambiental como instrumento orientador para exploração dos recursos naturais.				
Ementa				
● Sistema de Gestão Ambiental - Introdução, objetivos e finalidades; Fundamentos Básicos da Gestão Ambiental. Política Nacional do Meio Ambiente: Objeto, Objetivos, Princípio, e Padrões de Qualidade. Educação ambiental e Gestão Ambiental no meio rural e as relações da sociedade com a natureza. Legislação ambiental: Estatuto da Terra, Leis, Decretos e resoluções afins.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: BRASIL. Constituição (1988). Diário Oficial [da] União, Brasília, DF, 5 out. 1988. MACHADO, P. A. L. Direito Ambiental Brasileiro. 15. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Malheiros, 2007. MILARÉ, É. Direito do Ambiente: doutrina, jurisprudência, glossário. 5. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2007. Complementares AQUINO, A. R. Análise de sistema de gestão ambiental. 1. ed. THEX Editora, 2008. BARBIERI, J. C; Gestão Ambiental Empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. Ed. Saraiva, 2004. SIRVINSKAS, L. P. Manual de Direito Ambiental. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.				

Componente: PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
72 horas	18 horas	90 horas		

Competências e Habilidades				
----------------------------	--	--	--	--

- Conhecer os processos de obtenção higiênica do leite; Realizar análises da matéria-prima; - Compreender sobre os tratamentos aplicados ao leite; - Manusear com eficiência os equipamentos utilizados na produção agroindustrial; - Conhecer as etapas produtivas de industrialização do leite e seus derivados, com vistas à análise e avaliação da qualidade e do desempenho tecnológico.	
--	--

Ementa	
--------	--

- Composição química e nutricionais do leite e seus derivados; - Análises físico-químicas e microbiológicas do leite e seus derivados; - Obtenção higiênica e recepção do leite; - Processamento de leite e seus derivados; - Aproveitamento e processamento do soro de leite; - Embalagem e estocagem.	
--	--

Bibliografias Recomendadas	
----------------------------	--

Básicas ORDÓÑEZ, J. A., Tecnologia de alimentos. v.2: Alimentos de origem animal, Editora Artmed, 2005. MONTEIRO, A. A., PIRES, A. C. S., ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática. Viçosa: UFV, 2011. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. Complementares ORDÓÑEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v.1, São Paulo: Artmed, 2005. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. Editora UFSM, 2003. PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F.; JÚNIOR, L. C. G. C; OLIVEIRA, L. L. Físico-química do leite e derivados: Métodos analíticos. 2001.	
---	--

Componente: PROCESSAMENTO DE RAÍZES, CEREAIS E TUBÉRCULOS			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
72 horas	18 horas	90 horas		

Competências e Habilidades				
----------------------------	--	--	--	--

● Compreender os aspectos gerais relativos à composição química e o valor nutricional das massas alimentícias, visando a preservação de seus nutrientes; ● Analisar os métodos de preparo de massas alimentícias e seus usos respectivos, mediante estudo de literatura técnica especializada, com vistas a proceder ao embasamento teórico referente ao sistema de produção de massas alimentícias; ● Identificar os diferentes tipos de massa, e/ou formatos e sua composição, mediante estudo de literatura técnica, exercícios práticos, situações problemas, visando obter ganho com a produtividade, qualidade e comercialização; ● Realizar experimentos de preparo de massas diversas, visando obter ganhos na produtividade, qualidade e comercialização.
Ementa
● Composição química, armazenamento, beneficiamento e moagem de grãos, raízes e tubérculos até farinhas; ● Estruturas dos grãos e influência no processamento e produto final; ● Tecnologia e processamento de: café, arroz, trigo, milho, aveia, batata e mandioca; ● Panificação: Sistemas de panificação; formação da massa, fermentação, moldagem, maturação e cozimento; retrogradação; aditivos utilizados na panificação; qualidade da farinha de trigo para panificação; ● Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria; Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis; ● Fluxogramas de produção, etapas produtivas, equipamentos utilizados, técnicas adequadas de seleção, armazenamento, aproveitamento, higienização e preparo de produtos; ● Legislação pertinente.
Bibliografias Recomendadas
Básicas: FRANCO, C. M. L. <i>et al.</i> Propriedades gerais do amido. Séries: Culturas de Tuberosas Amiláceas Latino Americanas. São Paulo: Fundação Cargill. v. 1, 2001. CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. Como fazer massas. São Paulo: Ícone, 1986. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu. 2003. Complementares: PUZZI, D. Abastecimento e armazenagem de grãos. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2. ed. Manole, 2009. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos. 1. ed. Varela, 1999. CALVEL, R. Tecnologia e prática da panificação. Fortaleza: J. Macedo S. A., 1987. BINAGRI. Bibliografia: armazenamento e processamento de cereais (arroz, trigo, aveia, cevada, milho), 1979. GUIMARÃES M, K. Crédito rural: enfoque da política agrária brasileira. Nobel, 1974. CPT- Centro de Produções Técnicas.Curso básico de panificação. Viçosa- MG: CPT, 2006. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008. FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005. GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos . VARELA, 2001. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos . 1. ed. Varela, 1999.
CALVEL, R. Tecnologia e prática da panificação . Fortaleza: J. Macedo S. A., 1987.

Componente: PROJETOS AGROINDUSTRIAIS			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
48 horas	12 horas	60 horas		
Competências e Habilidades				
- Obter conhecimentos básicos de planejamento, classificação e registro de agroindústrias; Instalações e equipamentos para indústria de pescado e derivados; - Compreender as características do mercado e organização da cadeia produtiva, bem como, os requisitos básicos para a implantação de uma agroindústria; - Conhecer requisitos para implantação de uma agroindústria: recomendações para construção das edificações; - Identificar os principais estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal e vegetal.				
Ementa				
- Instalações e equipamentos para indústria de processamento de frutas e hortaliças; - Instalações e equipamentos para indústria de panificação - Projetos de Instalações para processamento de grãos/sementes; - Dimensionamento de sistemas de secagem; - Aspectos econômicos e legais de instalações de unidades agroindustriais; - Critérios técnicos na implantação de unidades agroindustriais e infraestrutura; - Elaboração de projetos agroindustriais e unidades de conservação; - Armazenagem, qualidade da matéria-prima e da Ração.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: BLIGH, E. G. Seafood science and technology. UK: Fishing News Books, 1992. BRASIL. Ministério da Agricultura, DIPOA. Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos. Portaria SDA nº 711, de 01 de novembro de 1995, Diário Oficial da União, 26 nov. 1995; BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos decretos nº 1.255, de 25/06/62, nº 1.236, de 02/09/94, nº 1.812, de 08/02/96 e nº 2.244, de 04/06/97. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 11555-11558, 5 jun. 1997* Complementares: HIRSCHFELD, H. Viabilidade técnico-econômica de empreendimentos: Roteiro completo de um projeto. São Paulo: Atlas, 1993. WEBER, V. A Armazenamento Agrícola. Kepler Weber Industrial, Porto Alegre, 1995. UANZIROLI, C. E.; BUAINAIN, A. M.; SOUSA FILHO, H. Metodologia para Estudo das Relações de Mercado em Sistemas Agroindustriais. Instituto Interamericano de Cooperação para Agricultura, 2007. Disponível em: http://www.iica.int/Esp/regiones/sur/brasil/Publicacoes%20Pas/B0666P.pdf. Acesso em: 10 jan. 2022.				

Componente: PROJETO INTEGRADOR			3	Módulo
Carga Horária				
EaD	Presencial	Total		
18 horas	2 horas	20 horas		
Competências e Habilidades				
- Integrar o conteúdo das componentes curriculares dos três módulos do curso; - Planejar e executar projetos e soluções para problemas regionais. - Desenvolver a habilidade de trabalho em grupo. - Buscar inovações tecnológicas para a solução de problemas.				
Ementa				
- Identificação de conhecimentos e habilidades previamente adquiridas; - Orientação profissional no ambiente organizacional. - Fundamentos para trabalhos em equipe. - Orientações nas fases de planejamento, execução, avaliação e apresentação dos resultados do projeto integrador: definição dos orientadores; seleção e delimitação do tema, elaboração de cronograma, estudo de viabilidade, lista de materiais, definições de metodologia e execução. O projeto integrador deve ser interdisciplinar, integrando os conteúdos de dois ou mais componentes curriculares do curso, de forma a correlacionar os assuntos teóricos abordados em sala de aula com a prática profissional contextualizada com as demandas regionais. O projeto integrador deve ser orientado por um professor, executado por um grupo de no máximo cinco estudantes, e resultar em uma ação ou processo ou produto. Cada projeto será avaliado por uma banca examinadora constituída pelo/a docente do componente curricular e pelo/a orientador/a do projeto.				
Bibliografias Recomendadas				
Básicas: BOCK, S. D. Orientação Profissional: A abordagem sócio-histórica. São Paulo: Cortez, 2002. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas. 2002. SETEC. Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento Sustentável. Brasília, 2012. Complementares: BENDER, W.N. Aprendizagem Baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI. Porto Alegre: Penso, 2015. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.				

8.4 TERMINALIDADES – SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS

A Proposta Pedagógica do Curso Técnico em Alimentos EAD, não prevê terminalidades intermediárias.

9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

Este curso não prevê Trabalho de Conclusão de Curso.

10 PRÁTICA PROFISSIONAL

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente na Modalidade EaD fundamenta-se na base de conhecimentos científicos e tecnológicos compostos pela integração da educação básica, área diversificada e profissional, capaz de aperfeiçoar o aprendizado dos estudantes por meio de ações que estimulem o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias à prática profissional.

A prática profissional será realizada em espaços formais e não-formais, conforme o planejamento proposto pelo professor de cada componente curricular. Dessa forma, o fortalecimento do processo de desenvolvimento da aprendizagem dos estudantes será oportunizado por meio de aulas práticas, garantindo a interação teoria e prática de forma contextualizada e integradas aos diferentes componentes curriculares previstos na matriz curricular deste Curso.

Com vistas a fortalecer ainda mais o processo de prática profissional integrada, também serão promovidas visitas técnicas. Por meio das quais será possível oportunizar ao estudante vivências e experiências práticas do mundo a partir da observação do cotidiano do processo de produção de alimentos em indústrias, produções da agricultura familiar, empresas rurais e cooperativas agroindustriais. Assim como, a observação das atividades administrativas e controle de qualidade como forma de adquirir habilidades específicas, construir e aplicar conhecimentos teóricos para as atividades do profissional em Alimentos.

Para o apoio da oferta de tais atividades, o IFRR/CNP disponibiliza uma estrutura de unidades de produção de alimentos e laboratórios, como os laboratórios de agroindústria, de processamento de leite e bromatologia. Estas estruturas propiciarão ao estudante a apropriação dos conhecimentos necessários à sua formação profissional, de modo a entender como dar-se-á os processos de seleção e aquisição de matérias-primas, processamento, higienização, armazenamento, boas práticas de fabricação, processos de planejamento e gerenciamento das unidades de produção, bem como do controle de qualidade por meio de análises microbiológicas, bromatológicas.

10.1 ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO

Conforme o Artigo 2º da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, esta proposta não prevê estágio curricular obrigatório. Considera-se a articulação entre os conteúdos teóricos e práticos desenvolvidos transversalmente ao longo do curso.

11 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS (AACCs)

O curso não prevê exigência mínima de carga horária para atividades acadêmicas-científico-culturais. No entanto, objetivando enriquecer o aprendizado, proporcionando novas vivências acadêmicas e a complementação de conhecimentos, apesar de facultativo, o estudante será estimulado a participar de atividades complementares nas áreas de ensino, pesquisa e/ou extensão, tais como: cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, dias de campo, visitas técnicas, realização de estágios não curriculares e outras atividades. É facultado ao estudante optar pela realização do estágio profissional supervisionado objetivando o aperfeiçoamento da prática profissional, e/ou desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Ao optar pela realização do estágio, o estudante deverá:

- Apresentar devida preenchida a ficha de Avaliação final do Supervisor na Empresa/Instituição/Propriedade Produtiva Privada;
- Preencher o relatório de autoavaliação do Estagiário, conforme modelo institucional;
- Preencher as fichas de frequências, assinadas pelo Supervisor na Empresa/Instituição/Propriedade Produtiva Privada.

Para conclusão do estágio supervisionado, o estudante deverá entregar o relatório final à Coordenação de Curso contendo as atividades realizadas e as competências desenvolvidas.

Caso o estudante possua tempo de prática profissional para solicitar aproveitamento das atividades de Estágio, poderá fazê-lo seguindo os trâmites definidos nos atos normativos emitidos pelo Campus. O aproveitamento poderá ser de até 60% (oitenta por cento) da carga horária total do Estágio. Ressaltando que os procedimentos relativos ao Estágio Profissional serão realizados conforme preconiza a legislação vigente.

12 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA

A proposta pedagógica do Curso Técnico em Alimentos Subsequente está organizada em módulos que favorecem a prática da interdisciplinaridade através da integração da educação básica tecnológica com a área diversificada e profissional. Tal concepção curricular possibilita a articulação dos conhecimentos científicos com o mundo do trabalho, de modo a possibilitar a consolidação do pensamento tecnológico crítico com a capacidade de intervir em situações concretas.

Assim, o Curso está estruturado de forma integrada e com base nas especificidades da região, com conhecimentos do ensino médio e educação profissional, traduzidos em conteúdo de estreita articulação com o curso e elementos expressivos para a integração curricular. Tais conhecimentos, são essenciais para apreensão dos conhecimentos da formação técnica específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão.

O currículo proposto é flexível e integrador, uma vez que, em sua organização possibilita diálogos entre as diversas áreas de conhecimento e o desenvolvimento de um processo de ensino-aprendizagem contextualizado, com vista a oportunizar ao estudante sua formação profissional crítica, pautada nos valores éticos e morais.

12.1 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

Para atingir o perfil do egresso do Curso Técnico Subsequente em Alimentos na modalidade de Educação a Distância, serão utilizadas estratégias pedagógicas que buscam formar um ambiente de cooperação para facilitar a aprendizagem. Dentre elas estão:

- Aulas presenciais;
- Aulas práticas;
- Estudos de texto;
- Estudos de caso;
- Resumos;
- Mapas conceituais;
- Estudos dirigidos;
- Listas de discussão por meios informatizados;
- Filmes; ● Uso de tecnologias de informática;
- Soluções de problemas;
- Resolução de exercícios;
- Grupos de Trabalho (GT)/Seminários;
- Visitas técnicas;
- Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão.

A seleção das estratégias deve estar atrelada às características do componente curricular prevista no plano de ensino, com vistas a favorecer a interação teoria e prática.

13 ATIVIDADES A DISTÂNCIA

A educação a distância é uma das modalidades de ensino presente nas instituições educacionais contemporâneas, uma vez que através da disponibilização de tecnologias de informação e comunicação possibilita o desenvolvimento de estratégias pedagógicas ou procedimentos metodológicos visando à aprendizagem significativa, aproximando o aluno da escola e proporcionando maior interatividade entre eles, incentivando-os, a participar, a colaborar, gerando autonomia.

Nesta perspectiva, o Curso Técnico em Alimentos – EaD tem como proposta o desenvolvimento de atividades didático-pedagógicas que possibilitem diversas aprendizagens resultantes da construção e reconstrução de conhecimentos balizados pelas dimensões teórica e prática da produção cultural e científica que a humanidade tem produzido historicamente.

Os diversos aspectos que permeiam o processo ensino - aprendizagem - a mediação por computador, videoconferência e materiais didáticos digitais e impressos, empregando múltiplas combinações de linguagens e outros recursos tecnológicos e educacionais, contribuem para a mediação em todas as etapas da formação dos estudantes e não somente a transmissão de informações. Logo, a interação neste processo educacional dar-se-á, principalmente, através do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, com a utilização da Plataforma Moodle, dentre os recursos tecnológicos e educacionais está o ambiente ou espaço instrucional com fins didático-pedagógico, permitindo que o processo de ensino-aprendizagem fomente a reflexão, discussão e interação entre os estudantes, professores e tutores a partir do estabelecimento de relações individual e coletiva, que norteie a construção do conhecimento. Então, elencamos alguns recursos que estarão presentes ao longo do curso, a saber:

- Metodologias ativas;
- Fórum de Discussão;
- Chat ou Bate-Papo;
- Biblioteca;
- Agenda;
- Visitas Técnicas;
- Aula síncrona;
- Questionários;
- Wiki;
- Atividades práticas;
- Outros.

Portanto, a Educação à Distância através do ambiente virtual de aprendizagem (AVA/Moodle), possibilita ao estudante o desenvolvimento de atividades/trabalhos, projetos individuais e coletivos, troca de experiências, construção de conhecimentos de forma interdisciplinar/transdisciplinar durante o seu percurso formativo. Para tanto, o processo ensino-aprendizagem se desenvolverá concomitante às modalidades a distância e presencial, em todos os componentes ofertados.

14 ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E EXTENSÃO

A articulação do tripé ensino, pesquisa e extensão, dar-se-á por meio do desenvolvimento dos projetos integradores e de pesquisa atrelados às atividades realizadas em sala de aula e nos diferentes ambientes de aprendizagem. Às atividades ou projetos integradores serão elaborados conforme o plano de ensino dos docentes com apoio e orientação da coordenação Pedagógica, contemplando: estudos de caso, proposição de problemas, pesquisas em diferentes fontes, contato com empresas e especialistas da área, visitas técnicas, atividades comunitárias, trabalho de campo, simulações de contextos e vivências em laboratório, entre outros. Vale ressaltar que essa articulação poderá ocorrer através da participação dos discentes nos editais institucionais de ensino, pesquisa e extensão.

Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável, bem como, desenvolver um processo de ensino aprendizagem significativo.

15 APOIO AO DISCENTE

O apoio ao discente durante o processo de ensino-aprendizagem ocorrerá de forma contínua e durante a permanência do estudante na instituição com observações nos aspectos sócio- econômicos, objetivando a redução, da evasão, da desistência e da retenção. Esses atendimentos serão conduzidos pelos docentes, Coordenação de Cursos e Coordenação pedagógica que, conforme necessidade, encaminhará aos setores responsáveis. Dentre as ações de atendimento cita-se:

- Implantação de projetos de ensino, pesquisa e extensão como forma de incentivar os discentes no desenvolvimento ensino/aprendizagem;
- Desenvolvimento de programas de acolhimento aos alunos ingressantes, ou por transferência, viabilizando sua integração ao meio acadêmico;
- Inclusão dos alunos com necessidades educacionais especiais;

- Participação do discente no processo de autoavaliação institucional;
- Criação dos serviços de orientação profissional e vocacional;
- Incentivo a participação dos discentes em eventos institucionais;
- Atendimento médico e odontológico aos discentes;
- Oferta de bolsa de auxílio financeiro aos alunos com baixa renda familiar, devidamente comprovado e participação em edital;
- Apoio nas ações de assistência estudantil ofertadas pelo IFRR.

16 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TDICs) NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Ao longo do processo de ensino-aprendizagem as Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) evoluíram para às Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDICs), onde o computador e a internet tornaram-se os instrumentos responsáveis por subsidiar o desenvolvimento das aulas ministradas na EaD mediado pelo professor, favorecendo a interatividade, potencializa a criatividade e a cooperação, ampliação do conhecimento e o aperfeiçoamento da comunicação. Dentre elas, cita-se:

- Computadores com acesso à internet disponíveis no laboratório de informática: incluindo as câmeras de vídeo e foto para computador ou webcams;
- Correio eletrônico (e-mail);
- Listas de discussão (mailing lists);
- Quadros de discussão (message boards);
- Streaming (fluxo contínuo de áudio e vídeo via internet);
- Streaming on-demand (transmissão sob demanda de áudio e vídeo via internet);
- Tecnologias digitais de captação e tratamento de imagens e sons: scanners, fotografia digital, vídeo digital, cinema digital (da captação à exibição), som digital, TV;
- Tecnologias de acesso remoto (sem fio ou wireless): Wi-Fi, Bluetooth, RFID, EPVC;
- Memória USB;
- Biblioteca virtual

17 CONSELHO DE CLASSE

O Conselho de Classe, presidido pelo Departamento de Ensino, é um órgão de natureza consultiva e deliberativa, responsável pelo acompanhamento do processo pedagógico, pela avaliação do desempenho do processo pedagógico e pela avaliação do desempenho escolar dos discentes matriculados nos Cursos Técnicos. Tal Conselho possui caráter temporário e ocasional, tendo sua organização e funcionamento fixados na Organização Didática.

Constituirão o Conselho de Classe, além do Departamento de Ensino, todos os docentes da turma no período letivo em questão, Coordenação de Curso, Setor Pedagógico, Coordenação de Assistência ao Estudante e estudantes representantes ou líderes das turmas.

O Conselho de Classe, cuja finalidade é analisar os processos de ensino-aprendizagem da turma e aqueles específicos de cada estudante, reunir-se-á semestralmente, em caráter ordinário, e, em caráter extraordinário, quando convocado pelo Departamento de Ensino, para tratar de assunto específico.

Ao final do período letivo, o Conselho de Classe analisará a situação dos discentes com reprovação nos componentes curriculares, tendo a prerrogativa de homologar, ou não, a média/nota final atribuída pelos docentes.

São atribuições do Conselho de Classe:

- Apresentar as dificuldades da turma com relação à aprendizagem, ao relacionamento docente e discente, ao relacionamento entre os próprios discentes e outros assuntos que mereçam ser analisados coletivamente;
- Deliberar sobre medidas técnicas, administrativas e pedagógicas a serem tomadas, visando superar dificuldades detectadas;
- Despertar nos docentes e nos discentes o hábito de reflexão, de análise e de autoavaliação sobre o seu próprio desempenho, no cumprimento de suas obrigações e responsabilidades;
- Servir como instrumento de aperfeiçoamento da prática pedagógica, buscando alternativas e sugerindo metodologias, procedimentos e recursos didáticos e metodológicos que contribuam para ajustes necessários na condução do processo de ensino-aprendizagem;
- Executar os encaminhamentos e decisões tomadas no Conselho de Classe. Os encaminhamentos e decisões tomadas no Conselho de Classe serão efetivados pela Diretoria/Departamento de Ensino que delegará aos setores competentes quando necessário. Por solicitação da Coordenação de Curso, em função de assuntos específicos a serem tratados, o Conselho de Classe poderá ser convocado para reunir:
- Toda a turma de discentes;
- Com determinado grupo de discentes; ou
- Sem a presença dos discentes.

18 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O IFRR, Campus Novo Paraíso seguirá os procedimentos estabelecidos na Organização Didática vigente do IFRR. A avaliação deve ser um processo contínuo, dinâmico, diagnóstico e formativo, focado na aprendizagem e no desenvolvimento do estudante.

De acordo com a Organização Didática do IFRR vigente, os instrumentos da avaliação da aprendizagem EaD compreendem: A avaliação do processo de ensino-aprendizagem compreenderá a avaliação do desempenho e a verificação da assiduidade do estudante nas atividades presenciais e a distância.

São consideradas atividades a distância aquelas realizadas por meio de um ambiente virtual de aprendizagem institucional organizado para fins pedagógicos, utilizando-se de instrumentos pertinentes à prática pedagógica na modalidade EaD, desde que previsto no Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

A avaliação dos estudantes nos cursos da EaD deverá considerar a verificação dos conteúdos, habilidades e competências e compor-seá de método somatório:

I- Das atividades/avaliações presenciais (AP), que deverão ter peso de 60% e;

II- De atividades/avaliações a distância (AD), que deverão ter peso de 40% da nota final em cada componente curricular.

A média de aprovação em cada componente curricular resultará da soma do total de pontos obtidos nas avaliações presenciais (AP) com o total de pontos obtidos nas avaliações a distância (AD), cujo resultado deverá, para aprovação do estudante, ser igual ou superior a 6,0.

A frequência é obrigatória, na forma da Lei, e será apurada por componente curricular em encontro presencial, conforme disposto neste documento.

Para ser aprovado, o estudante deverá, também, apresentar frequência igual ou superior a 75% no componente curricular.

Para efeito de registro no Diário de Classe, será considerada a carga horária dos encontros presenciais acompanhados pelo professor bem como das atividades desenvolvidas no AVA/Moodle. Para efeito de frequência, computam-se as atividades presenciais em que o estudante esteve no polo ao qual sua matrícula está vinculada e a sua participação/realização das atividades a distância. Entende-se por atividades presenciais as agendadas/solicitadas pelo professor do componente curricular e desenvolvidas no polo de apoio presencial, sob orientação do professor e/ou do tutor presencial, que registrará a presença do estudante por meio de lista ou de chamada, devidamente registradas no diário.

Quanto às atividades extraclasse, solicitadas pelo professor, como visitas, aula - campo, dentre outras, também serão registradas e computadas como cálculo de frequência.

Entende-se por atividades a distância aquelas desenvolvidas por meio de ambiente virtual de aprendizagem.

As avaliações corrigidas deverão ser disponibilizadas aos estudantes no polo ou no ambiente virtual até sete dias após sua realização, a fim de possibilitar apreciação, discussão ou reclamação dos resultados.

Para todos os efeitos, considerar-se-á avaliação como sendo toda estratégia didático-pedagógica, aplicada no processo de aprendizagem prevista no Plano de Ensino de cada componente curricular.

A avaliação do conhecimento adquirido pelo estudante, tanto no ambiente virtual de aprendizagem (AVA) quanto nos encontros presenciais, poderá ser realizada por meio da combinação de no mínimo 02 (dois) e máximo 04 (cinco) dos seguintes instrumentos:

I- Elaboração de portfólio;

II- Memorial;

III- Testes escritos;

IV- Questionários;

V- Seminários;

VI- Visitas técnicas;

VII- Elaboração de projetos;

VIII- Atividades práticas;

IX- Relatórios;

X- Fóruns e outros instrumentos pertinentes à prática pedagógica na modalidade EaD.

Os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor, bem como o Plano de Ensino do componente curricular, deverão, obrigatoriamente, ser explicitados aos estudantes, na aula inicial do componente curricular.

A avaliação dos estudantes com Necessidades Educacionais Específicas deve considerar seus limites e potencialidades, facilidades ou dificuldades em determinadas áreas do saber ou do fazer, e deve contribuir para o crescimento e a autonomia desses estudantes.

Na avaliação dos estudantes com Necessidades Educacionais Específicas, o IFRR oferecerá adaptações de instrumentos de avaliações e o apoio necessário, inclusive tempo adicional, para a realização de provas, previamente solicitadas pelo estudante, conforme as características da deficiência ou outra Necessidade Educacional Específica.

Os professores deverão entregar uma cópia impressa e assinada dos diários de classe devidamente preenchidos (conteúdos lecionados, frequência e resultado final), sem rasuras, à Coordenação de Curso, em até 10 (dez) dias, dentro do prazo previsto no cronograma de Curso/componente, tendo o mesmo prazo para lançamento das respectivas informações no Sistema de Registro Acadêmico.

18.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

§ 1º Os docentes também levarão em consideração no processo de avaliação da aprendizagem do estudante, além do conhecimento específico, os seguintes aspectos:

I- Comportamento;

II- Assiduidade e pontualidade;

III- Proatividade;

IV- Valores morais e éticos;

V- Espírito de solidariedade, companheirismo, respeito ao outro e ao bem

VI- comum.

Desta forma, a verificação da aprendizagem do Curso Técnico em Alimentos, ofertado na forma modular, será realizada levando em consideração as habilidades e atitudes desenvolvidas pelos discentes durante o processo formativo através da realização das atividades avaliativas do Ambiente Virtual de Aprendizagem, como também por meio das atividades avaliativas e assiduidade nos encontros presenciais de todos os componentes curriculares, obedecendo aos critérios de avaliação, conforme o Quadro 2. Quadro 2 - Critérios de avaliação da aprendizagem do Curso Técnico Subsequente em Alimentos

Quadro 2 - Critérios de avaliação da aprendizagem do Curso Técnico Subsequente em Alimentos.

Processo		Educação Profissional Técnica Subsequente ao Ensino Médio
Avaliação da Aprendizagem	da	- Expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal. - Se por falta de comparecimento do discente tanto no desenvolvimento das atividades avaliativas do Ambiente Virtual de Aprendizagem quanto nas atividades avaliativas presenciais nos polos, decorrido o prazo de pedido de segunda chamada, não for possível apurar o seu aproveitamento escolar, será atribuída nota 0,0 (zero). - No mínimo dois e no máximo cinco instrumentos avaliativos diferentes entre si em cada componente curricular, sendo um desses instrumentos a (s) avaliação (ões) presencial (ais), tais como: I- Elaboração de portfólio; II- Memorial; III- Testes escritos; IV- Questionários; V- Seminários; VI- Visitas técnicas; VII- Elaboração de projetos; VIII- Atividades práticas; IX- Relatórios; X- Fóruns e outros instrumentos pertinentes à prática pedagógica na modalidade EaD.
		- A nota de cada componente curricular será a média aritmética de todas as avaliações aplicadas durante o módulo.
Verificação da Aprendizagem pelo docente	da	- Os campi do IFRR, mediante diagnóstico das dificuldades de aprendizagem, constatadas por meio de avaliações e dos registros individuais deverão oferecer recuperação, na conformidade da Lei nº. 9.394/96 e da Organização Didática vigente- Nos cursos em EaD, deve-se garantir oportunidades de recuperação paralela para os estudantes que não atingirem a média básica para aprovação. - Ficará a critério do professor indicar ao estudante atividades pelo AVA/Moodle, para complementar as notas de avaliações paralelas. - Caso o discente faça Avaliação de recuperação, a Nota do(s) componente(s) curricular(es), pós recuperação, será a Nota da Recuperação, desde que essa nota seja superior. - O estudante que, mesmo com o acompanhamento do professor ao longo do componente curricular, não atingir a média para aprovação, fará no término do componente o Exame Presencial Final (EPF).
		- Será considerado aprovado por média o discente que obtiver nota modular igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% do total de carga horária em cada componente curricular. - Será considerado reprovado por nota o discente que obtiver média modular menor que 4,0 (quatro) em 3 (três) ou mais componentes curriculares e, por frequência, quando esta for menor que 75% do total de carga horária em cada módulo. - A frequência das atividades em EaD está condicionada a participação e entrega das atividades.

Exame Final	I- O Exame Presencial Final deverá ser elaborado de forma que seja feita uma verificação de conteúdo, habilidades e competências bastante abrangente, contendo questionamentos sobre todos os temas que compõem a ementa do componente curricular;
	II- A pontuação do exame final será atribuída conforme o percentual total das avaliações presenciais;
	III- Para a definição da média final no componente curricular, deverá prevalecer a maior nota obtida, a partir da somatória das avaliações presenciais (60%) e a distância (40%);
	IV- Estará aprovado no componente o estudante que obtiver média anual ou média modular igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 6,0 (seis), cuja frequência for igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de carga horária da série/módulo.
	V- Terá direito a participar da recuperação final o estudante que tenha obtido frequência igual ou superior a 75% nas atividades indicadas pelo professor no Plano de Ensino.
Dependência	- Em caso de reprovação em até 02 (dois) componentes curriculares, o estudante ficará em situação de dependência, a ser definido em edital pelas unidades responsáveis pela oferta dos componentes/atividades curriculares.
	- O processo avaliativo do componente curricular em reoferta será semelhante ou o mesmo dos componentes curriculares regulares.
	- O estudante cursará os componentes em reoferta concomitantemente aos componentes curriculares do módulo subsequente.

Para efeito de frequência, computar-se-ão os momentos presenciais nos Polos de Educação a Distância e as atividades realizadas no AVA/Moodle. Quando da realização de avaliações escritas, essas deverão ser corrigidas e devolvidas aos discentes, após a sua realização, a fim de possibilitar apreciação, discussão ou reclamação dos resultados. Ao docente compete, antes de cada avaliação, apresentar aos discentes o conteúdo a ser avaliado, bem como, ao final do componente curricular, enviar por e-mail à Coordenação de Cursos, o diário de classe devidamente preenchido via Sistema Suap, o relatório de notas, faltas e conteúdos conforme estabelecido no estabelecido no Calendário Escolar.

18.2 DA VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM EM SEGUNDA CHAMADA

É direito do estudante ter acesso à segunda chamada das avaliações da aprendizagem, desde que solicite à Coordenação de Curso, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a realização da avaliação à qual não se fez presente e mediante a apresentação dos documentos justificativos, abaixo especificados:

- I- Atestado médico, comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- II- Declaração de corporação militar, comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- III- Declaração da Direção de Ensino do Campus, comprovando que o estudante estava representando o IFRR em atividade artística, cultural ou esportiva;
- IV- Ordem Judicial; V- Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;
- VI- Dificuldades comprovadas de acesso ao polo de ensino;
- VII- Problemas no acesso às atividades EaD quando comprovados problemas de energia elétrica e acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA;
- VIII- exercício da liberdade de consciência e de crença, mediante prévio e motivado requerimento.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem em segunda chamada dependerá da análise do requerimento pela Coordenação de Curso e pelo docente do componente curricular, que dispõem de 72 horas, após a notificação ao docente, para emitirem parecer relativo ao objeto do requerimento.

Cabe ao docente do componente curricular elaborar e aplicar o instrumento de avaliação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 8 (oito) dias do deferimento do pedido.

Os documentos apresentados não abonarão as faltas do estudante nos períodos indicados, mas lhe darão o direito de realizar as atividades avaliativas que porventura forem aplicadas durante seu afastamento.

18.3 DA REVISÃO DA VERIFICAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O discente que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão da avaliação.

A solicitação de revisão de avaliação deverá ser feita em até 03 (três) dias úteis após o recebimento da atividade avaliativa à Coordenação de Curso, por meio de abertura de chamado via Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), anexando a cópia da avaliação, bem como as justificativas em que se funda o estudante para fins de demonstrar o erro de correção ou de interpretação, no intuito de comprovar os fundamentos para provimento do pedido.

A Coordenação de Curso indicará banca composta por três servidores: 01 (um) representante do setor Pedagógico, 02 (dois) docentes (pelo menos um da área), para proceder a revisão da avaliação. A Coordenação de Curso comunicará o resultado ao estudante e encaminhará o resultado ao docente do componente curricular que fará as correções, quando for o caso.

18.4 APROVEITAMENTO DO CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Este curso prevê aproveitamento de estudos realizados com êxito, desde que dentro do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior, poderá incidir no Aproveitamento conforme calendário da Instituição.

O estudante poderá requerer aproveitamento de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) da carga horária do curso. Os conteúdos e as cargas horárias devem coincidir em, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) com o programa dos componentes curriculares do curso pretendido no IFRR.

O estudante poderá solicitar a certificação de conhecimentos e experiências anteriores, desde que estes estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do Curso Técnico Subsequente em Alimentos, adquiridos em cursos reconhecidos em processos formais de certificação.

18.5 AVALIAÇÃO DO CURSO

Para a avaliação global de desempenho do Curso Técnico em Alimentos EaD serão considerados os seguintes indicadores:

- Número de cursistas formados;
- Índice médio de evasão;
- Média de desempenho dos estudantes;
- Grau de aceitação dos egressos do curso.

Ademais, a avaliação do curso visa estabelecer a melhor sintonia entre o IFRR-CNP e o ambiente socioeconômico do setor de alimentos.

Após o término de cada módulo, os discentes responderão a um questionário que terá como objetivo obter informações sobre o funcionamento do Curso, por meio da avaliação da eficiência e eficácia do processo de ensino e aprendizagem, em cumprimento à Organização Didática do IFRR, quando trata da avaliação da aprendizagem, considerando o sistema polidimensional, neste caso, incluindo as dimensões:

Avaliação das estratégias de ensino (visa identificar e diagnosticar o desenvolvimento do currículo, os meios, instrumentos, mecanismos e recursos que melhor se ajustam à confirmação da aprendizagem do discente);

Avaliação do desempenho docente (objetiva assumir função diagnóstica para favorecer a percepção da eficácia e eficiência do trabalho docente, no planejamento, organização, aplicação e avaliação das atividades pedagógicas em decorrência da especificidade do curso).

18.6 AVALIAÇÃO DA PROPOSTA PEDAGÓGICA DO CURSO

Com base nas novas exigências do mundo do trabalho e pelas transformações sociais e científicas, é notável a necessidade do monitoramento e avaliação das ações contempladas na Proposta Pedagógica do Curso Técnico Subsequente em Alimentos. Essa avaliação deverá envolver os professores, estudantes e gestores, sendo os procedimentos da avaliação distribuídos da seguinte forma:

I- Na avaliação do corpo discente sobre o curso, os estudantes terão que observar a relação teoria e prática no contexto das disciplinas ministradas conforme Proposta Pedagógica do Curso, no que concerne a carga horária, conteúdo curricular, procedimentos metodológicos, bem como os aspectos relacionados à infraestrutura e relações professor - aluno e gestão. Os instrumentos utilizados na avaliação da proposta pedagógica do curso serão

elaborados pela coordenação de curso e coordenação pedagógica;

II- Na avaliação do corpo docente, deve se priorizar as condições de oferta dos componentes curriculares, verificando se é possível atender os objetivos da aprendizagem previstos no PPC, além das identificações de deficiências e potencialidades; estabelecimento de novos objetivos e metodologias; adequação das instalações para o desenvolvimento das atividades previstas na Proposta Pedagógica do Curso.

18.7 SISTEMA DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) instituída com base no Art. 11, da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, como integrante do SINAES, com objetivo de promover a melhoria da qualidade da educação superior, orientar a expansão da oferta, permanentemente aumentar a sua eficácia institucional, bem como a efetividade acadêmica e social, além de aprofundar os compromissos e responsabilidades sociais.

Além dessa, a CPA tem a finalidade de conduzir os processos de avaliação interna da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP.

A avaliação conduzida pela CPA subsidiará o credenciamento e credenciamento do IFRR, bem como o reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação oferecidos pela instituição.

19 PERFIS DAS EQUIPES DOCENTE, TÉCNICO-PEDAGÓGICA E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 3 - Corpo docente vinculado ao curso e da equipe técnico-pedagógica.

GERAL	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	QUANTIDADE	DOUTOR	MESTRE
	Engenharia de Alimentos	40DE	2	-	2
	Tecnologia de Alimentos	40 DE	2	1	1
	Farmácia	40 DE	1	1	
	Zootecnia	40DE	4	3	1
	Química	40DE	3	2	1
	Agronomia	40DE	6	5	1
	Pedagogia	40DE	1	-	1
	Medicina Veterinária	40DE	1	-	1
	Matemática	40DE	3	-	3
	Língua Portuguesa/Inglesa	40DE	1	-	1
	Língua Portuguesa/Espanhola	40DE	1	-	1
	Língua Portuguesa	40DE	2	1	1
	Informática	40DE	1	-	1
	História	40DE	1	-	1
	Engenharia de Pesca	40DE	1	-	1
	Engenharia Agrícola	40DE	1	-	1
	Ciências Sociais/Sociologia/Filosofia	40DE	1	-	1

Ciências Agrárias	40DE	1		1
Biologia	40DE	3	1	2

Quadro 4 - Quadro de técnicos administrativos

APOIO TÉCNICO	QUANTIDADE
Administradora	01
Assistente de Aluno	03
Assistente de Laboratório	01
Assistente em Administração	10
Assistente Social	01
Auxiliar de Biblioteca	01
Auxiliar em administração	01
Bibliotecário - Documentalista	01
Economista	01
Enfermeiro	02
Pedagogo	02
Psicólogo	01
Técnico de Laboratório	01
Técnico em audiovisual	01
Técnico em Agropecuária	03
Técnico em Assuntos Educacionais	02
Técnico em Tecnologia da Informação	02

20 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

Com vistas a garantir o atendimento às necessidades de execução deste curso, o Campus proporcionará as seguintes instalações:

- Ambientes Administrativos
- Salas de aulas climatizadas
- Biblioteca
- Banheiros
- Refeitório
- Sala de Professores
- Auditório/cinema

- Ginásio Poliesportivo
- Complexo de alojamento
- Laboratório de Informática
- Laboratório de Agroindústria
- Laboratório de Leite e derivados
- Laboratório de Microbiologia
- Laboratório didático (biologia e química)
- Laboratório de solos
- Laboratório de sementes
- Laboratório IFMaker
- Estufas experimentais
- Hortas e Jardins
- Aprisco
- Apiário
- Viveiros para produção de mudas
- Pastagens para pequenos e grandes animais
- Aviário
- Unidade Criadora de Suínos
- Setor de Piscicultura
- Campo Agrostológico
- Setor de fruticultura
- Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Agroecologia (NEPEAGRO)
- Departamento Técnico para auxiliar no manejo das máquinas e equipamentos necessários às atividades realizadas no campo.

Com o objetivo de dar suporte às atividades práticas do curso, as instalações didáticas contam com os seguintes equipamentos:

- Equipamentos de áudio e vídeo (Caixa amplificadora, televisores, data show e notebook);
- Fogão Industrial
- Defumador
- Embaladora à vácuo
- Seladora
- Mesa Inox
- Batedeiras
- Moedor de carne e embutidora
- Freezers e geladeiras
- Carrinhos para fermentação
- Cilindro para massas

- Forno turbo
- Forno doméstico
- Amassadeira rápida e lenta

Liquidificador industrial

- Estufas com temperatura controlada
- Despolpadeira de frutas
- Tacho com camisa de vapor
- Refratômetros
- Tanque para produção de queijo
- Iogurteira
- Pasteurizador de placas
- Máquina de gelo
- Analisador de leite
- Microscópio
- Peagâmetro
- Autoclave
- Mufla
- Bloco digestor
- Destilador de nitrogênio
- Analisador de fibra
- Banho de ultrassom
- Extrator de lipídios
- Balanças

21 POLÍTICAS DE INCLUSÃO

Conforme estabelece o Art. 6º do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, será assegurado na Proposta Pedagógica do Curso Técnico Subsequente em Alimentos do Campus Novo Paraíso, o atendimento prioritário à pessoa com deficiência, conforme descrito abaixo:

§ 1º O tratamento diferenciado inclui, dentre outros:

I- Assentos de uso preferencial sinalizados, espaços e instalações acessíveis;

II- Mobiliário de recepção e atendimento obrigatoriamente adaptado à altura e à condição física de pessoas em cadeira de rodas, conforme estabelecido nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT; III- Serviços de atendimento para pessoas com deficiência auditiva, prestado por intérpretes ou pessoas capacitadas em Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS no trato com aquelas que não se comuniquem em LIBRAS, e para pessoas surdo cegas, prestado por guias-intérpretes ou pessoas capacitadas neste tipo de atendimento;

IV- Pessoal capacitado para prestar atendimento às pessoas com deficiência visual, mental e múltipla, bem como às pessoas idosas; V- Disponibilidade de área especial para embarque e desembarque de pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

VI- Sinalização ambiental para orientação das pessoas referidas no Art. 5º; VII- Divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida;

VIII- Admissão de entrada e permanência de cão-guia ou cão-guia de acompanhamento junto de pessoa portadora

de deficiência ou de treinador nos locais dispostos no caput do Art. 5º, bem como nas demais edificações de uso público e naquelas de uso coletivo, mediante apresentação da carteira de vacina atualizada do animal.

IX- IX - A existência de local de atendimento específico para as pessoas referidas no art. 5o.

O *Campus* Novo Paraíso segue a Política Inclusiva do IFRR para garantir o acesso, a permanência e o êxito na formação dos estudantes, contando com o Núcleo de Apoio Pedagógico às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE) e o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), além dos seguintes meios:

- Recursos didático-pedagógicos adequados e/ou adaptados à pessoa com deficiência;
- Acesso às dependências do Campus;
- Pessoal docente e técnico capacitado;
- Cursos de formação Continuada e parcerias.

22 DIPLOMA E CERTIFICADOS

De acordo com a resolução 493/2020 - CONSUP/REITORIA/IFRR, de 12 de março de 2020 o IFRR expedirá e registrará seus diplomas em conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei nº 11.892/2008 e emitirá certificados a estudantes concluintes de cursos e programas. Após o cumprimento e aprovação em todos os componentes curriculares com frequência mínima de 75% o estudante concluinte obterá o diploma de Técnico em Alimentos.

23 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BRASIL.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Parecer CNE/CEB n. 14/99.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Escolar Indígena.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Parecer CNE/CEB n. 11/2008.** Proposta de Instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Parecer n. 16, de 5 de outubro de 1999.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004.** Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 01/04.** Institui as Diretrizes para a organização e a realização de estágio de discente da Educação Profissional e do Ensino Médio inclusive na modalidade de Educação Especial.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 01/05.** Atualiza a aplicação do DEC. 5.154 de 23/07/04.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 04/05.** Inclui novo dispositivo a Resolução CNE/CEB Nº. 01/05, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas para o Ensino Médio e para a Ed. Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5154/04.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 02/05.** Modifica a redação do §3º do art. 5º da Resolução CNE/CEB Nº 1/2004.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 03/99.** Institui as Diretrizes Nacionais para o funcionamento de Escolas Indígenas.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução CNE/CEB n. 03/2008.** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (CNE). **Resolução n. 4, de 8 de dezembro de 1999.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. **Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do artigo 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

BRASIL. **Lei n. 9.394, de 20 dez. de 1996.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA (MEC). **Diretrizes Operacionais para a Educação Básica do Campo. Resolução CNE/CEB n. 1, de 03 de abril de 2002.**

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **Lei nº 5.524 de 05/11/1968.** Regulamenta a profissão do Técnico Agrícola.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO. **Portaria nº 3.156 de 28/05/1987.** Enquadramento do Técnico Agrícola como profissional liberal, conforme o plano da Confederação Nacional das Profissões Liberais, a que se refere o artigo nº 577 da CLT – Consolidação das Leis do Trabalho.

BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Casa Civil. **Lei nº 11.892, de 29/12/ 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

IBGE. **Censo agropecuário: resultados definitivos.** V. 8, Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA/IFRR – **Plano de Desenvolvimento Institucional/PDI.** Roraima, 2009. MEC. **Caderno de subsídios:** Referências para uma política nacional de Educação do Campo, 2. ed. Brasília, 2005.

LOPES, FERREIRA LOPES. **Práticas de leitura e interdisciplinaridade: em busca de um caminho possível.** Disponível em: www.amigosdolivro.com.br.

REDE de saberes mais educação: pressupostos para projetos pedagógicos de educação integral: caderno para professores e diretores de escolas. 1. ed. Série mais educação, Brasília: Ministério da Educação, 2009.

WEZEL, A. et al. Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. **Agronomy for Sustainable Development**, Paris, p.503-515, 2009

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Nilra Jane Filgueira Bezerra, REITOR(A) - CD0001 - IFRR**, em 14/05/2025 10:26:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/05/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrr.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 350217

Código de Autenticação: ada7419dc4





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Conselho Superior
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303220 ,
www.ifrr.edu.br

Resolução CONSUP/IFRR N° 839, de 14 de maio de 2025.

Homologa a Resolução nº 834, de 2 de abril de 2025, que Aprovou Ad referendum a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Enfermagem Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Boa Vista (CBV).

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a autonomia institucional conferida pelo Art. 1º da Lei nº 11.892, de dezembro de 2008, o constante no Processo nº 23229.000021.2025-12, e a decisão do colegiado tomada na 97ª sessão plenária, realizada em 25 de abril de 2025,

RESOLVE:

Art. 1.º Homologar a Resolução 834, de 2 de abril de 2025, que Aprovou Ad referendum a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Enfermagem Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Boa Vista (CBV).

Art. 2.º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, 14 de maio de 2025.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do Conselho Superior

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Nilra Jane Filgueira Bezerra, REITOR(A) - CD0001 - IFRR**, em 14/05/2025 10:39:52.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/05/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrr.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 350250

Código de Autenticação: 7b197a0915





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Conselho Superior
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303220 ,
www.ifrr.edu.br

Resolução CONSUP/IFRR N° 840, de 15 de maio de 2025.

Dispõe sobre o Programa Institucional de Incentivo a Projeto de Extensão (Pipex) do Instituto Federal de Roraima.

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a autonomia institucional conferida pelo Art. 1º da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, considerando a Resolução nº 639/2022 CONSUP, que rege as atividades e ações de extensão no âmbito do IFRR e a Resolução nº 558/2021 CONSUP, que dispõe sobre a Curricularização da Extensão nos Cursos de Graduação do IFRR, considerando o constante no processo 23231.000163.2025-31 e a decisão do colegiado tomada na 97ª sessão plenária, realizada em 25 de abril de 2025,

RESOLVE:

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre o Programa Institucional de Incentivo a Projeto de Extensão (Pipex) no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR).

Art. 2º A presente Resolução é um mecanismo institucional de fomento à Política de Extensão e de incentivo, promovendo o envolvimento e participação de servidores como atores executores e de estudantes como protagonistas no atendimento à comunidade por meio da proposição de projetos de extensão.

**CAPÍTULO II
DAS DEFINIÇÕES, FINALIDADES E OBJETIVOS**

Art. 3º Para fins desta Resolução as propostas de projetos de extensão devem considerar:

I. Projeto: ação processual e contínua, de caráter educativo, social, cultural ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado. O projeto pode estar vinculado a um programa (forma preferencial) ou ser registrado como projeto não vinculado a um programa (projeto isolado).

II. Bolsa de Extensão: auxílio financeiro dispensado para pagamento mensal de estudante(s) para desempenhar atividades vinculadas a projeto de extensão.

III. Auxílio Extensionista: incentivo financeiro dispensado ao docente, coordenador do projeto, em cota única, para investimento e custeio das atividades vinculadas ao projeto de extensão.

Art. 4º O Pipex tem como principais finalidades:

I. Contribuir para a implementação, fortalecimento e apoio a projetos de extensão, principalmente das ações oriundas da curricularização da extensão;

II. Estimular o protagonismo e contribuir com o processo de formação profissional do estudante;

III. Favorecer a integração e articulação entre IFRR/*campus* e a comunidade;

IV. Contribuir com o desenvolvimento comunitário;

V. Contribuir com o processo de inclusão social e de combate às desigualdades, por meio de ações educativas, profissionais, culturais, esportivas e de lazer.

Art. 5º São objetivos do Pipex:

I. Oferecer aos estudantes e servidores melhores condições para desenvolvimento de ações de extensão, cultura e desporto no IFRR que contribuam para sua formação acadêmica, profissional e para o exercício da cidadania;

II. Valorizar o protagonismo estudantil;

III. Contribuir com a integração curricular, a articulação e a contextualização das atividades de formação profissional com a realidade social concreta;

IV. Despertar nos estudantes e servidores o interesse e a cooperação nas ações de extensão, favorecendo a interação destes com a comunidade, com o processo produtivo e com o mundo do trabalho;

V. Fomentar projetos de extensão que visem contribuir significativamente para o desenvolvimento e disseminação de ações para melhoria e aperfeiçoamento da qualidade de vida da comunidade do Estado de Roraima;

VI. Incentivar, por meio de recursos próprios, o envolvimento dos estudantes regularmente matriculados em cursos nas modalidades presencial ou a distância, prioritariamente de nível superior, podendo ser contemplados estudantes dos cursos de nível Proeja FIC e técnico no desenvolvimento de atividades de extensão junto à comunidade local, como estratégia de formação profissional complementar e prestação de serviço;

VII. Contribuir para a consolidação e execução da Política de Extensão da instituição.

CAPÍTULO III FOMENTO AO PROGRAMA

Art. 6º O fomento dar-se-á por meio da concessão de recursos financeiros destinados ao investimento e custeio decorrentes do desenvolvimento do projeto de extensão, no formato de auxílio extensionista destinado ao coordenador do projeto e bolsa(s) de extensão destinada(s) ao(s) estudante(s).

§ 1º Os valores dos recursos destinados ao Pipex serão definidos em edital, de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira do IFRR, segundo os limites aprovados anualmente para o fomento à política de extensão, sob a responsabilidade da Pró-reitoria de Extensão (Proex).

§ 2º Cada proposta deverá identificar o(s) estudante(s), que auxiliará o desenvolvimento do projeto. Esse(s) estudante(s) receberá(ão) a(s) bolsa(s) de extensão, conforme estabelecido em edital.

Art. 7º O pagamento destinado às despesas com o desenvolvimento do projeto de extensão e ao incentivo ao extensionista serão disponibilizados em cota única, observando-se que no mínimo 60% do valor deverá ser utilizado exclusivamente com as despesas de capital e custeio.

§ 1º Somente o docente, coordenador do projeto, terá direito a previsão de recursos na condição de incentivo ao extensionista, desde que as atividades do projeto ocorram fora da carga horária semanal de trabalho, conforme previsto no projeto aprovado.

§ 2º O auxílio extensionista destinado ao técnico administrativo que integrar a equipe como coordenador de projeto de extensão será exclusivamente para as despesas de capital e custeio relativas ao desenvolvimento do projeto de extensão.

Art. 8º Eventualmente e em caráter excepcional, o período de duração do projeto e consequentemente da bolsa do Pipex, poderá ser prorrogado por até 03 (três) meses, por decisão da Proex junto com o setor de extensão do *campus*, mediante justificativa técnica e pedagógica encaminhada pelo coordenador do projeto com anuência da equipe do projeto e havendo disponibilidade orçamentária.

Art. 9º O pedido de prorrogação a que se refere o artigo anterior, deverá ser encaminhado ao setor de

extensão do *campus* de origem, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para a conclusão do projeto e será analisado levando-se em consideração a conveniência e interesse da Instituição na continuidade do projeto.

Parágrafo único. O setor de extensão do *campus* encaminhará o pedido de prorrogação do projeto à Proex, no prazo de até 10 (dez) dias do seu recebimento, acompanhado de parecer conclusivo sobre a conveniência de seu atendimento ou não.

Art. 10. O pagamento mensal da bolsa de extensão ao estudante estará vinculado ao cumprimento da carga horária de 10 horas/semanal e do plano de atividades previsto na proposta aprovada.

Art. 11. O servidor proponente com proposta aprovada receberá o apoio financeiro mediante assinatura de Termo de Concessão e Aceitação de Apoio Financeiro a Projeto de Extensão.

Art. 12. Serão financiados recursos destinados à aquisição de itens de capital e custeio que compreendem:

§ 1º Capital: equipamentos, material permanente e material bibliográfico. Os itens de capital serão alocados no *campus* em que o servidor extensionista proponente está lotado.

§ 2º Custeio: material de consumo necessário para execução do projeto de extensão. Os tipos de materiais estão exemplificados no Anexo I.

I. Todos os itens financiáveis (capital e custeio) deverão ser detalhadamente justificados, cada item listado no projeto deverá ter sua aplicabilidade e justificativa de uso descritos. Sendo que para:

a) Despesas com combustível, em que se deve constar discriminado o roteiro com estimativa de quilometragem a ser percorrida;

b) Despesas com aquisição de passagens (aéreas, terrestres, fluviais ou marítimas), taxas de embarque, seguros, fretamento, pedágios, locação ou uso de veículos para transporte de pessoas e suas respectivas bagagens para o desenvolvimento do projeto;

c) Despesas decorrentes de contratos com pessoas físicas ou jurídicas, prestadoras de serviços nas áreas de consultorias técnicas ou auditorias financeiras ou jurídicas, ou assemelhadas;

d) Despesas decorrentes de serviços prestados por pessoa física pagas diretamente a esta e não enquadradas nos elementos de despesa específicos, tais como: remuneração de serviços de natureza eventual, prestado por pessoa física sem vínculo empregatício; diárias a colaboradores eventuais; e outras despesas pagas diretamente a pessoa física;

e) Serviços de comunicação (correios); fretes e carretas; locação de equipamentos e materiais permanentes; conservação e adaptação de bens e imóveis; serviços de asseio e higiene; serviços de divulgação, impressão, encadernação; software; e outros congêneres;

f) Despesas com serviços de manutenção de equipamentos de laboratório e instalações.

II. Poderão ser financiados recursos destinados a publicação de artigos em revistas e participações em eventos (hospedagem e passagens) desde que previstos no projeto aprovado.

III. Os equipamentos, materiais permanentes e de consumo, e os serviços especializados na área objeto do projeto que não forem devidamente justificados serão excluídos durante a análise da proposta.

IV. É vedada a utilização de recursos para o pagamento de despesas anteriores ao início de vigência ou posteriores ao término da vigência do Programa.

Art. 13. São vedadas despesas com:

§ 1º Pagamento de salários ou complementação salarial de pessoal técnico e administrativo ou quaisquer outras vantagens para pessoal de instituições públicas (federal, estadual e municipal);

§ 2º Despesas de rotina, como contas de luz, água, telefone e similares;

§ 3º Pagamento, a qualquer título, a servidor da administração pública, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, por serviços de consultoria ou assistência técnica, conforme determina a Lei de Diretrizes Orçamentárias da União;

§ 4º Pagamento de taxas de administração, de gerência, a qualquer título.

Art. 14. Os materiais permanentes, incluindo material bibliográfico, eventualmente adquiridos passarão a fazer parte do patrimônio do IFRR na unidade do coordenador do projeto, por meio da incorporação dos bens ao patrimônio público.

§ 1º O coordenador do projeto deverá encaminhar cópia da nota fiscal à Direção-Geral e ao setor de patrimônio de sua unidade de lotação, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data do recebimento dos materiais permanentes, para que seja feita a incorporação de bens ao patrimônio público.

§ 2º Em caso de desligamento do coordenador do projeto de suas atividades do projeto ou da instituição, os materiais permanentes (equipamentos e materiais bibliográficos) eventualmente adquiridos, permanecerão na unidade original do extensionista.

Art. 15. Qualquer alteração na proposta aprovada em edital deverá ser comunicada por escrito ao setor de extensão de sua unidade, que enviará a Proex, para julgar a solicitação e emitir parecer consubstanciado.

Parágrafo único. A execução orçamentária somente poderá ocorrer após aprovação da Proex.

CAPÍTULO IV

DOS REQUISITOS PARA SUBMISSÃO DE PROPOSTAS

Art. 16. A proposta deverá ser apresentada em conformidade com o edital, de acordo com as áreas temáticas da política de extensão do IFRR, sendo que a ausência ou insuficiência de informações poderá resultar na desclassificação da proposta.

Art. 17. A vigência de execução do projeto de extensão poderá ser de 03 (três) a 06 (seis) meses, de acordo com cronograma estabelecido em edital.

Art. 18. O projeto deverá ter clara ação extensionista segundo as diretrizes da política de extensão do IFRR e função social bem definida, integrando as atividades de ensino e pesquisa, privilegiando metodologias participativas.

Art. 19. Preferencialmente partir de uma demanda externa, ou de iniciativa do IFRR, desde que tenha a aceitação expressa da comunidade a ser beneficiada, como forma de garantir a sua viabilização.

Art. 20. As ações do projeto poderão se articular com políticas públicas oportunizando o acesso e a melhoria do ensino público, da educação profissional e da inclusão social no entorno do *campus*.

Art. 21. Ter como público-alvo majoritário membros da comunidade externa ao IFRR para atendimento das demandas da sociedade.

§ 1º Para submissão de projetos que já tenham sido contemplados em edições anteriores, os mesmos deverão ser adequados para um novo público-alvo e/ou apresentada uma nova metodologia de aplicação do projeto.

§ 2º Cada projeto poderá ser composto por uma equipe contendo os seguintes membros, 1 (um/uma) servidor(a) coordenador(a) do projeto, 2 (dois) servidores, membros externos, 1 (um/uma) estudante extensionista para concorrer à bolsa do Pipex e estudantes voluntários, conforme a necessidade.

Art. 22. As propostas de projetos de extensão a serem apresentadas para concorrer a bolsa do Pipex deverão ser encaminhadas, conforme estabelecido em edital.

Art. 23. O coordenador do projeto, responsável pela apresentação da proposta, deve atender, obrigatoriamente, aos itens abaixo:

I. Ser servidor pertencente ao quadro efetivo ativo, preferencialmente, docente com lotação em componentes curriculares de cursos de graduação com carga horária destinada à curricularização da extensão;

II. Possuir formação acadêmica de nível superior;

III. Se docente do quadro efetivo do IFRR, possuir jornada de trabalho de 40h ou dedicação exclusiva;

IV. Se técnico-administrativo do quadro efetivo do IFRR, possuir jornada de trabalho de 40h; contar com a anuência de sua chefia imediata indicando a disponibilidade de carga horária semanal para atuar na coordenação do projeto ao longo do período de realização proposto, conforme o regulamento interno das atividades e das ações de extensão do IFRR;

V. Não se encontrar inadimplente e/ou com pendências com os programas geridos pela Proex ou setor de extensão do *campus* de atuação;

VI. Ter disponibilidade para coordenar as ações do projeto de extensão, conforme disponibilidade de carga horária docente;

VII. Apresentar, na condição de coordenador de projeto, no máximo 01 (um) projeto por edital.

Art. 24. A equipe do projeto poderá ser constituída por servidores extensionistas do IFRR, docentes e/ou técnicos, estudante bolsista e estudantes voluntários.

§ 1º Somente deverão ser incluídos na equipe do projeto aqueles que tenham prestado anuência formal escrita, conforme edital.

§ 2º Membros de comunidade externa e/ou instituições parceiras poderão participar como convidados para ações pontuais.

§ 3º Projetos que demandarem parcerias institucionais necessitarão de instrumento próprio, a qual deve ser formalizada via setor de extensão, com exceção dos casos de convites pontuais para colaboração no projeto.

§ 4º Os servidores técnicos-administrativos da Reitoria, poderão compor a equipe executora dos projetos, mediante a anuência expressa dos respectivos dirigentes máximos.

Art. 25. São requisitos para atuação como estudante bolsista:

I. Ser estudante regularmente matriculado em um dos cursos presenciais ou a distância, no *campus* proponente, nos níveis Proeja FIC, Técnicos e prioritariamente nos cursos de Graduação do IFRR que apresentem componentes curriculares com carga horária que contemple a curricularização da extensão;

II. Assinar termo de compromisso, conforme edital;

III. Ter disponibilidade mínima de 10 (dez) horas semanais para a realização das atividades de extensão a serem cumpridas no IFRR ou na comunidade, segundo o Plano de Trabalho e o cronograma do projeto;

a) Não apresentar pendência em nenhum programa institucional de extensão com fomento interno ou externo;

b) Concorrer com apenas 01 (um) projeto no edital, na condição de bolsista ou voluntário;

c) Não estar na condição de dependente ou repetente no módulo, no semestre, na série ou no período do curso correspondente ao ano letivo.

§ 1º Não estar vinculado ou recebendo qualquer tipo de bolsa concedida por outro órgão de fomento, ou pelo próprio IFRR, à exceção das bolsas auxílio moradia, transporte e alimentação;

§ 2º O estudante bolsista estrangeiro deverá comprovar o visto de entrada e permanência no País por período mínimo de 3 (três) meses após o término da vigência do projeto.

§ 3º A bolsa de extensão acadêmica não gerará qualquer vínculo empregatício entre o bolsista e o IFRR.

Art. 26. São condições para o estudante participar como voluntário:

I. Ser estudante regularmente matriculado em um dos cursos (Proeja FIC, técnico ou superior) presenciais ou a distância do IFRR;

II. Assinar termo de compromisso, conforme edital;

III. Ter disponibilidade de no mínimo 4 (quatro) e no máximo 6 (seis) horas semanais, para as atividades de execução do projeto, a serem cumpridas no âmbito do *campus* ou em atividades externas.

CAPÍTULO V

DA SUBMISSÃO E SELEÇÃO

Art. 27. A submissão deverá ser feita exclusivamente por servidores, docentes ou técnicos-administrativos, efetivos e ativos do IFRR, de acordo com o cronograma e as normas discriminadas no edital.

§ 1º O servidor de que trata o caput deste artigo, não deverá estar em licença qualificação fora do domicílio.

§ 2º Será aceita uma única proposta por proponente. Em se constatando mais de uma proposta por servidor, será considerada na avaliação a última proposta enviada e as enviadas anteriormente serão eliminadas.

§ 3º A documentação e as informações prestadas pelo servidor proponente serão de inteira responsabilidade deste, sendo passível de exclusão do processo seletivo aquele que não enviar a documentação de forma completa, correta, legível e/ou fornecer dados comprovadamente inverídicos.

§ 4º É de inteira responsabilidade do servidor proponente a viabilidade técnica de execução do projeto.

Art. 28. A avaliação das propostas de projetos de extensão deve ocorrer com base nas seguintes etapas:

I. Etapa 1. Análise da documentação (pré-seleção) – ELIMINATÓRIA: Toda documentação será analisada para verificar o atendimento ao estabelecido em edital. A falta de qualquer um dos documentos solicitados no formato exigido implicará na eliminação do restante do processo seletivo.

II. Etapa 2. Análise da proposta - ELIMINATÓRIA E CLASSIFICATÓRIA: Os projetos serão avaliados segundo os critérios estabelecidos nesta Resolução e em edital específico.

III. Etapa 3. Classificação das propostas: As propostas serão classificadas em um *ranking* na ordem decrescente, segundo a pontuação obtida, observando os limites orçamentários.

Art. 29. A análise da documentação (Etapa I) será realizada nos *campi* por uma comissão, composta de no mínimo 03 (três) membros, designada por portaria da Direção-Geral do *campus*, tendo, preferencialmente, como presidente o Coordenador/Diretor de Extensão do *campus*.

Parágrafo único. No caso do Gestor de Extensão do *campus* participar do edital, como coordenador de projeto ou membro da equipe, ficará impedido de participar da comissão. O Diretor-Geral do *campus* deverá nomear um outro servidor que não estiver participando do processo para presidir os trabalhos da comissão de análise da documentação do Pipex.

Art. 30. Quando houver um número de propostas, dentro das condições exigidas no edital, superior ao triplo das vagas previstas, deverão ser pré-selecionadas as que atenderem às diretrizes abaixo na seguinte ordem:

§ 1º Partir de uma demanda externa comprovada por declaração da comunidade beneficiada;

§ 2º Ter o maior número de membros da comunidade externa do IFRR como público-alvo.

Art. 31. A avaliação das propostas de projetos de extensão (Etapa II) será efetuada no sistema de "avaliação duplo-cego", por profissionais pertencentes à Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica integrantes do Banco de Avaliadores de Projetos de Extensão do IFRR sob coordenação da Proex.

§ 1º Não é permitido integrar a Comissão de Avaliação o servidor proponente ou integrante da equipe de projeto submetido ao edital.

§ 2º É vedado a qualquer membro da Comissão de Avaliação analisar propostas de projetos em que esteja participando da equipe do projeto seu cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou na colateral, até o terceiro grau.

§ 3º Os projetos de extensão serão avaliados e pontuados segundo os critérios estabelecidos nesta Resolução e em edital específico. Caberá aos avaliadores analisar e emitir parecer consubstanciado acerca das propostas avaliadas.

§ 4º A distribuição das propostas dar-se-á de forma equitativa e em atenção à área de preferência do avaliador.

§ 5º Nos casos que ainda forem verificadas propostas que não atendam os objetivos do programa ou por não apresentação de documentação solicitada em edital, as propostas serão eliminadas.

§ 6º É vedado o encaminhamento de propostas que tenham origem no mesmo *campus* de atuação do avaliador, quando este for servidor do IFRR.

Art. 32. Após a etapa de avaliação das propostas, os seus respectivos resultados obtidos por cada proposta serão retornados à Proex, que procederá a classificação deles (Etapa III).

Parágrafo único. Os projetos que não atingirem a pontuação mínima de corte e não estiverem sido contempladas no quantitativo de vagas previstas prevista no edital serão desclassificados.

Art. 33. No Pipex, as bolsas serão distribuídas segundo a classificação obtida pela proposta e com o quantitativo disponível.

Parágrafo único. A distribuição das bolsas do Pipex segue exclusivamente o critério meritocrático em relação ao projeto apresentado, não levando em consideração o *campus* de origem ou a quantidade de projetos eventualmente classificados em um mesmo *campus*.

CAPÍTULO VI CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO

Art. 34. Os critérios para classificação das propostas quanto ao mérito técnico, atendimento às diretrizes da extensão e sua adequação orçamentária encontram-se previstos no Anexo I desta Resolução.

Art. 35. Em caso de empate, após a classificação dos projetos de extensão, obedecer-se-ão, sequencialmente, aos seguintes critérios de desempate com base na maior pontuação nos itens:

I. Item 7 - Viabilidade técnica e econômica da proposta em relação ao orçamento proposto;

II. Item 2 - Relação com a diretriz da extensão do IFRR: impacto na formação do estudante;

III. Item 3 - Relação com a diretriz da extensão do IFRR: impacto na transformação social; (cronograma plausível e executável);

IV. Item 1 - Relação com as diretrizes da extensão do IFRR: indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; interdisciplinaridade e interprofissionalidade; Interação dialógica;

V. Item 5 - Coerência e clareza do conteúdo da proposta no que se refere à justificativa, ao objetivo geral, à metodologia e às atividades;

VI. Item 4 - do Coerência com os objetivos do Pipex do IFRR;

VII. Item 6 - Proposta de visibilidade do IFRR na comunidade externa (divulgação das ações dos projetos);

VIII. Em caso de persistência do empate, as duas últimas bolsas, fora do número de bolsas prevista em edital, deverá ser contemplas, de acordo com a disponibilidade orçamentária do IFRR.

CAPÍTULO VII DAS OBRIGAÇÕES

Art. 36. Será responsabilidade da Proex:

I. Definir quantitativo de projetos, bolsas e auxílio para fomento de cada edital, conforme orçamento;

II. Elaborar e publicar edital, em consonância com as normas contidas nesta Resolução;

III. Acompanhar a seleção das propostas conforme estipulado nesta Resolução;

IV. Divulgar os resultados das etapas de seleção no site institucional;

V. Firmar Termo de Concessão e Aceitação de Apoio Financeiro a Projeto de Extensão, com o coordenador do projeto, no qual deverá estar definido o valor do auxílio financeiro ao projeto;

VI. Viabilizar o processo de pagamento do auxílio financeiro aos servidores extensionistas juntamente com o setor administrativo e efetivar a descentralização do recurso referente ao pagamento das bolsas aos estudantes para os *campi* contemplados;

VII. Supervisionar a implementação do Pipex nos *campi*, por meio da Coordenação de Programas de Extensão (Cpex).

VIII. Analisar e aprovar a prestação de contas do projeto, conforme validação da prestação de contas pelo setor de extensão.

Art. 37. Compete ao gestor de Extensão do *campus*:

I. Divulgar, orientar, analisar e acompanhar os projetos de extensão;

II. Comunicar à Proex qualquer alteração em relação ao desenvolvimento do(s) projeto(s);

III. Acompanhar e realizar o controle da execução das atividades do(s) bolsista(s) e demais estudantes extensionistas;

IV. Viabilizar o processo de pagamento das bolsas aos estudantes juntamente com o setor administrativo;

V. Validar a finalização dos projetos de extensão, mediante análise dos registros das atividades desenvolvidas (prestação de contas) e da frequência mensal dos estudantes extensionistas.

Art. 38. Será de responsabilidade do coordenador do projeto:

I. Manter estreito relacionamento e diálogo constante com o setor de extensão do *campus*, visando a efetividade da ação e a otimização do cumprimento da política de extensão do IFRR;

II. Observar os prazos estabelecidos pelo setor de extensão do *campus* para o registro da frequência mensal dos estudantes extensionistas e das atividades realizadas em conjunto com a equipe do projeto, conforme edital, apresentando os comprovantes de compras e gastos referentes aos materiais de custeio e capital efetuados com os recursos do projeto;

III. Coordenar as atividades do projeto e orientar o(s) bolsista(s) e demais membros da equipe do projeto acerca dos aspectos técnico, científico, ético e pedagógico, em tempo adequado à execução do projeto;

IV. Orientar o(s) bolsista(s) para correta redação científica dos resultados obtidos em seu projeto de extensão (relatórios, resumos, painéis, artigos, etc.);

V. Acompanhar e/ou participar, quando necessário, das reuniões promovidas pela Proex e setores de extensão, bem como das apresentações dos bolsistas em eventos de extensão promovidos pelo IFRR e em outros desta natureza, com expressa referência ao Pipex;

VI. Incluir o(s) nome(s) do(s) bolsista(s) e do(s) voluntário(s) em todos os trabalhos, publicações ou apresentações cujo tema seja o resultado do projeto de extensão;

VII. Comunicar por escrito, ao setor de extensão do *campus*, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, em caso de desistência de suas atividades junto ao projeto ou de membros da equipe do projeto;

VIII. Providenciar a substituição do(s) bolsista(s) extensionista(s), no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, no caso do não cumprimento das atribuições estipuladas nesta Resolução, comunicando oficialmente por escrito ao setor de extensão do *campus*;

IX. Registrar as atividades em parceria com a equipe do projeto, conforme cronograma do edital;

X. Submeter, junto com o estudante extensionista, os resultados finais do projeto no Fórum de Integração do IFRR, com expressa referência ao Pipex;

XI. Adotar todas as providências que envolvam permissões e autorizações especiais de carácter ético legal, necessárias para a execução das atividades;

XII. Zelar pelo cumprimento das atividades e dos prazos estipulados no projeto e no edital.

§ 1º O não registro das atividades em conjunto com equipe do projeto num prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o prazo final estabelecido no cronograma do edital, irá impossibilitar o servidor de concorrer na edição seguinte do Pipex.

§ 2º A não submissão dos resultados do projeto no Fórum de Integração do IFRR implicará na impossibilidade de coordenar projeto na edição seguinte do Pipex, exceto nos casos devidamente justificados por meio de documento escrito a ser entregue ao setor de extensão do *campus*.

Art. 39. Será de responsabilidade do servidor, membro da equipe do projeto:

I. Manter estreito relacionamento e diálogo constante com o coordenador do projeto, visando a efetividade da ação e a otimização do cumprimento da política de extensão do IFRR;

II. Observar os prazos estabelecidos no Plano de Trabalho do projeto, zelando pelo registro das atividades em conjunto com a equipe do projeto, conforme estabelecido em edital;

III. Realizar as atividades do projeto sob sua responsabilidade, orientando o(s) estudantes

extensionistas(s) nos aspectos técnico, científico, ético e pedagógico, em tempo adequado à execução do projeto;

IV. Acompanhar e/ou participar, quando necessário, das reuniões promovidas pela Proex e setores de extensão, bem como das apresentações dos bolsistas em eventos de extensão promovidos pelo IFRR e em outros desta natureza, com expressa referência ao Pipex;

V. Incluir o(s) nome(s) do(s) bolsista(s) e do(s) voluntário(s) em todos os trabalhos, publicações ou apresentações cujo tema seja o resultado do projeto de extensão;

VI. Comunicar por escrito, ao setor de extensão do *campus*, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, em caso de desistência de suas atividades junto ao projeto;

VII. Submeter, junto com a equipe do projeto, os resultados finais do projeto no Fórum de Integração do IFRR, com expressa referência ao Pipex;

VIII. Zelar pelo cumprimento das atividades e dos prazos estipulados no projeto e no edital.

§ 1º O não registro das atividades em conjunto com equipe do projeto num prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o prazo final estabelecido no cronograma do edital, irá impossibilitar o servidor de concorrer na edição seguinte do Pipex.

§ 2º A não submissão dos resultados do projeto no Fórum de Integração do IFRR implicará na impossibilidade de coordenar projeto na edição seguinte do Pipex, exceto nos casos devidamente justificados por meio de documento escrito a ser entregue ao setor de extensão do *campus*.

Art. 40. No caso de desistência ou afastamento de um período superior a 30 (trinta) dias consecutivos das atividades do projeto, o servidor deverá encaminhar por escrito, ao coordenador do projeto para que seja encaminhado ao setor de extensão do *campus*, justificativa dos motivos.

Parágrafo único. No caso de abandono de projeto, sem a devida justificativa, estará sujeito a responder às sanções administrativas e disciplinares conforme disposto no Regimento Geral do IFRR.

Art. 41. No caso de desistência ou afastamento de um período superior a 30 (trinta) dias consecutivos da coordenação do projeto, o servidor deverá encaminhar por escrito, ao setor de extensão do *campus*, justificativa dos motivos, bem como indicar outro servidor para dar continuidade ao projeto.

Parágrafo único. No caso de abandono de projeto por parte do coordenador, sem a devida justificativa, estará sujeito a responder às sanções administrativas e disciplinares conforme disposto no Regimento Geral do IFRR.

Art. 42. O coordenador do projeto deverá prestar conta dos recursos utilizados no projeto sempre que requisitado, assim como efetuar a devolução do restante dos recursos(caso houver), destinado ao financiamento do projeto, após o término.

Parágrafo único. Implicará na devolução total dos valores recebidos como auxílio e financiamento pelo servidor, coordenador do projeto, por falha sua, comprovada após verificação, decorrente de projeto não desenvolvido, integral ou parcialmente, por quaisquer descumprimentos às normas já mencionadas anteriormente, durante todo o período de vigência do Projeto ao IFRR, atualizados o valor percebido, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data em que se configurar a inadimplência.

Art. 43. Será de responsabilidade do(s) estudante(s) extensionista(s) - bolsista e voluntário(s):

I. Executar todas as atividades propostas no Plano de Trabalho do projeto;

II. Observar o disposto nesta Resolução;

III. Primar pela conduta ética, pela apresentação pessoal, pela boa imagem e reputação da instituição no desenvolvimento de suas atividades como extensionista e no trato com a comunidade;

IV. Buscar o apoio e esclarecimento de suas dúvidas quanto à execução do projeto junto ao coordenador do projeto;

V. Acatar as sugestões e orientações tanto do coordenador do projeto, quanto do setor de extensão de seu *campus* no desenvolvimento de suas atividades;

VI. Ser solícito e participar das reuniões quando solicitado nas visitas de monitoramento e acompanhamento das ações realizadas pela Proex e pelo setor de extensão do *campus*;

VII. Colaborar no registro das atividades realizadas em conjunto com a equipe do projeto, dentre elas, frequências do público-alvo atendido, registro fotográfico e avaliações/questionário de satisfação do público atendido, conforme edital;

VIII. Dedicar-se às atividades acadêmicas de seu curso de formação e às atividades relacionadas ao seu projeto/atividade de extensão;

IX. Na condição de bolsista, dedicar 10 horas semanais às atividades de extensão, nas dependências do IFRR ou em campo e sob o acompanhamento do coordenador do projeto, quando necessário, mantendo o registro de frequência atualizado;

X. Na condição de voluntário, dedicar de 4 a 6 horas semanais às atividades de extensão, nas dependências do IFRR ou em campo e sob o acompanhamento do coordenador do projeto, quando necessário, mantendo o registro de frequência atualizado;

XI. Executar as etapas do projeto sob o acompanhamento do coordenador do projeto;

XII. Fazer referência ao IFRR e ao Pipex em qualquer comunicação escrita ou oral resultante do projeto;

XIII. Comunicar por escrito, ao setor de extensão do *campus* no prazo máximo de 10 (dez) dias, o não cumprimento dos compromissos firmados pelo coordenador do projeto;

XIV. Incluir o nome do coordenador do projeto e dos demais membros do projeto em todos os trabalhos, publicações, apresentações, ou eventos em que os resultados do projeto forem apresentados;

XV. Submeter ao Fórum de Integração do IFRR os resultados finais e/ou benefícios da ação extensionista;

XVI. Quando o projeto/atividade gerar um produto aprovado para publicação em outros meios como Congressos, Seminários, Eventos Científicos ou Periódicos, o(s) estudante(s) extensionista(s) deverá comunicar em conjunto com o coordenador do projeto, por escrito essa aprovação ao setor de extensão do *campus*, enviando cópia integral do material a ser publicado;

XVII. Zelar pelo cumprimento das atividades do projeto e dos prazos estipulados no edital.

§ 1º O não registro das atividades em conjunto com equipe do projeto num prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o prazo final estabelecido no cronograma do edital, irá impossibilitar o estudante de concorrer na edição seguinte do Pipex.

§ 2º A não submissão dos resultados do projeto ao Fórum de Integração do IFRR implicará na impossibilidade do estudante bolsista concorrer a uma nova bolsa na edição seguinte do Pipex, exceto nos casos devidamente justificados ao setor de extensão do *campus*, por meio de documento escrito, referendado pelo coordenador do projeto.

Art. 44. Será de responsabilidade do membro externo:

I. Ter ciência de que a participação no projeto tratar-se de trabalho voluntário a ser prestado ao IFRR, de acordo com a Lei 9.608, de 18/2/98, como atividade não remunerada prestada por pessoa física à entidade pública de qualquer natureza ou à instituição privada de fins não lucrativos que tenha objetivos cívicos, culturais, educacionais, científicos, recreativos ou de assistência à pessoa, e não gera vínculo empregatício nem obrigação de natureza trabalhista, previdenciária ou afim.

II. As tarefas especificadas do trabalho voluntário de extensão serão definidas pelo coordenador do projeto, excluindo atividades inerentes à atuação como docente voluntário para cursos FIC que deve ser observado o disposto no regulamento específico do IFRR.

III. A jornada de trabalho voluntário será de no máximo 4 horas semanais, cumpridas de acordo com horário preestabelecido entre as partes e constante no plano de trabalho cadastrado no projeto.

IV. Restringir seu vínculo ao projeto ao tempo das atividades elencadas no plano de trabalho.

V. Deverá o voluntário zelar pela conservação da coisa pública, pela economia de material, sendo-lhe vedado o uso de pessoal ou de recursos materiais do IFRR em serviço ou atividades particulares.

VI. O voluntário responderá civil e penalmente pelos danos causados ao patrimônio do IFRR que esteja sob sua guarda ou responsabilidade, devendo restituir os bens que lhe forem entregues nas mesmas condições em que os recebeu.

VII. O voluntário estará sujeito ao cumprimento de ordens superiores, devendo obediência hierárquica, assim como, deverá observar as normas legais e regulamentares que regem as atividades do IFRR.

VIII. O trabalho voluntário poderá ser interrompido a qualquer tempo, por iniciativa das partes, bastando para isso que uma delas notifique a outra sobre a desistência, preferencialmente, com antecedência mínima de 10 dias.

CAPÍTULO VIII DA FREQUÊNCIA E DO PAGAMENTO DA BOLSA

Art. 45. Durante o período de execução do projeto de extensão o estudante bolsista e os voluntários ficam obrigados a registrar a frequência, conforme estabelecido em edital.

Parágrafo único. É de responsabilidade do coordenador do projeto acompanhar e validar mensalmente o registro de frequência dos estudantes extensionistas, conforme estabelecido em edital.

Art. 46. A remuneração mensal do bolsista estará condicionada ao registro de frequência mensal dos estudantes extensionistas, conforme estabelecido em edital.

Art. 47. Se o registro de frequência mensal for apresentado após a data estabelecida em edital, o estudante extensionista só receberá o valor da bolsa de extensão no mês subsequente.

Parágrafo único. Caso venha a ocorrer a situação descrita no *caput* deste artigo, a responsabilidade recairá sobre o coordenador do projeto ou sobre o setor de extensão, dependendo de quem der causa ao fato.

Art. 48. Para fins do pagamento da bolsa de extensão, o setor de extensão deverá encaminhar ao setor financeiro do *campus*, a lista dos bolsistas aptos a receber a bolsa, de acordo com o estipulado no cronograma do edital.

Art. 49. A Proex fará a descentralização dos recursos para os *campi*, sendo de responsabilidade desses, por meio de seus setores de extensão e financeiro, a efetivação do pagamento aos estudantes extensionistas.

CAPÍTULO IX DO CANCELAMENTO

Art. 50. A bolsa do Pipex poderá ser cancelada nas seguintes circunstâncias:

I. Por solicitação do próprio bolsista, desde que os motivos apresentados não estejam previstos no termo de compromisso, assinado pelo estudante candidato a bolsa;

II. Não cumprimento do termo de compromisso da bolsa;

III. Por desistência, trancamento ou desligamento do curso;

IV. Por sanção disciplinar;

V. Por não cumprimento da carga horária destinada ao projeto de extensão;

VI. Por desempenho insuficiente no desenvolvimento do projeto;

VII. Por infração às normas institucionais e desta Resolução;

VIII. Por cancelamento do projeto.

Art. 51. O pedido de cancelamento de bolsa do Pipex deverá ser feito por escrito, devidamente fundamentado e encaminhado pelo coordenador do projeto ao setor de extensão do *campus*, para as devidas providências.

Parágrafo único. Quando o pedido de cancelamento for de iniciativa do próprio estudante bolsista, este deverá encaminhá-lo ao coordenador do projeto, que após parecer, solicitará as providências junto ao setor de extensão do *campus*. Se a justificativa apresentada não for plausível e o bolsista já houver recebido o recurso, o estudante bolsista deverá devolver o valor recebido, até a data de encerramento da edição do programa.

Art. 52. Eventualmente, para preservar a integridade do programa e na falta de iniciativa do coordenador do projeto, o titular do setor de extensão do *campus* poderá, diretamente, tomar as providências necessárias ao cancelamento da bolsa.

Parágrafo único. Na ausência de iniciativa do coordenador do projeto e do setor de extensão do *campus*, a Proex, mediante parecer da Cpex poderá determinar o cancelamento da bolsa.

Art. 53. O estudante bolsista que incorrer na situação de cancelamento da bolsa não poderá mais apresentar nova candidatura para participar do programa.

Art. 54. O servidor docente ou técnico administrativo que se comprometer com a coordenação de projetos de extensão ou com a orientação de estudantes extensionistas e faltar com esse compromisso, comprometendo a boa execução do projeto, responderá administrativamente pela falta cometida e ficará impedido de se inscrever novamente no Pipex.

CAPÍTULO X DA CERTIFICAÇÃO

Art. 55. Fará jus a certificação de extensão todos os participantes dos projetos de extensão, devidamente registrados no setor de extensão que atendam aos seguintes requisitos:

I. Os estudantes extensionistas (bolsistas e voluntários) que concluírem as atividades previstas no Plano de Trabalho e atenderem às demais exigências desta Resolução;

II. O servidor, coordenador do projeto, e membros da equipe dos projetos de extensão que concluírem suas atividades;

III. Os colaboradores externos, convidados para contribuir com ações pontuais no projeto;

IV. O público-alvo atendido por meio dos projetos de extensão.

Art. 56. O Certificado de Extensão do Pipex será expedido pelo campus de origem do extensionista, atendendo às diretrizes da Proex e normas institucionais para certificação.

CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 57. Independentemente do acompanhamento realizado pelos setores de extensão dos *campi*, a Cpex da Proex, também promoverá o acompanhamento das atividades desenvolvidas.

Art. 58. Os projetos de extensão serão inseridos em sistema próprio e a divulgação dos referidos ocorrerá por meio dos canais institucionais.

Art. 59. Os casos omissos ou não previstos nesta Resolução serão resolvidos pela Proex, podendo a mesma, para tanto, recorrer ao Fórum Interno de Extensão (Fiex).

Art. 60. Fica revogada a Resolução CONSUP/IFRR N° 734, de 12 de abril de 2023.

Art. 61. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista - 15 de maio de 2025.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do CONSUP

ANEXO I

Etapa 2. Análise da proposta - ELIMINATÓRIA E CLASSIFICATÓRIA

ITEM	CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	ESCALA	PARÂMETROS
1	Relação com as diretrizes da extensão do IFRR: indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; interdisciplinaridade e interprofissionalidade; Interação dialógica.	15	0	Não há relação com as diretrizes de extensão.
			1 a 7	Há em parte relação com as diretrizes de extensão.
			8 a 15	Há relação com as diretrizes de extensão.
2	Relação com a diretriz da extensão do IFRR: impacto na formação do estudante.	15	0	Quando o projeto não apresenta contribuição para a formação do estudante.
			1 a 7	Quando a realização do projeto contribui parcialmente para a formação acadêmica do estudante.
			8 a 15	Quando a realização do projeto contribui para a formação integral, em especial aos estudantes de cursos de graduação que apresentam componentes curriculares com carga horária destinada às atividades de extensão , ou seja, possibilita sua efetiva interação com a comunidade, vivenciando aspectos sociais, econômicos e humanísticos.
3	Relação com a diretriz da extensão do IFRR: impacto na transformação social.	15	0	Não há impactos sociais na comunidade externa.
			1 a 7	Há impactos sociais , em parte, na comunidade externa.
			8 a 15	Há impactos sociais na comunidade externa.
4	Coerência com os objetivos do Programa Institucional de Incentivo à Projeto de Extensão (Pipex) do IFRR.	10	0	Não há coerência com a definição de ações de extensão no IFRR.
			1 a 5	Há coerência, em parte , com a definição de ações de extensão no IFRR.
			6 a 10	Há coerência com a definição de ações de extensão no IFRR.
5	Coerência e clareza do conteúdo da proposta no que se refere à justificativa, ao objetivo geral, à metodologia e às atividades.	10	0	Não há coerência e clareza no conteúdo da proposta.
			1 a 5	Há coerência e clareza, em parte , no conteúdo da proposta.
			6 a 10	Há coerência e clareza no conteúdo da proposta.
6	Proposta de visibilidade do IFRR na comunidade externa (divulgação das ações dos projetos).	15	0	Não há proposta de divulgação do projeto.
			1 a 7	Há proposta de divulgação do projeto somente no âmbito interno).
			8 a 15	Há proposta de divulgação do projeto no âmbito interno e externo.
7	Viabilidade técnica e econômica da proposta em relação ao orçamento proposto (cronograma plausível e executável)	20	0	Não apresenta viabilidade técnica e econômica da proposta em relação ao orçamento proposto.
			1 a 9	Apresenta parcialmente viabilidade técnica e econômica da proposta em relação ao orçamento proposto.
			10 a 20	Apresenta integralmente viabilidade técnica e econômica da proposta em relação ao orçamento proposto e contempla investimento destinado às atividades de

ANEXO II

EXEMPLOS DE DESPESAS DE CUSTEIO

- a. Gastos com pousada e locomoção urbana, despesas com combustível e lubrificantes;
- b. Material biológico, farmacológico e laboratorial;
- c. Animais para estudo (corte ou abate); alimentos para animais;
- d. Material de coudelaria ou de uso zootécnico; sementes e mudas de plantas;
- e. Material de proteção, segurança, socorro e sobrevivência;
- f. Material de expediente;
- g. Produtos de higienização; material gráfico e de processamento de dados;
- h. Material para fotografia e filmagem; material para instalação elétrica, eletrônica e hidráulica;
- a. Material para manutenção, reposição e aplicação; material químico;
- j. Material de acondicionamento e embalagem; e outros materiais de uso não-duradouro (reagentes, vidraria, plásticos, frascos de coleta e acondicionamento etc.).

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Nilra Jane Filgueira Bezerra, REITOR(A)** - CD0001 - IFRR, em 15/05/2025 10:15:56.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/05/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrr.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 349830

Código de Autenticação: 900ac75537

