

BOLETIM DE PESSOAL E DE **SERVIÇOS**₅

EDIÇÃO N.º 13/2025

Unidade: Reitoria

Publicado em 05 de fevereiro 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: Getúlio Marques Ferreira

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: Joseane de Souza Cortez

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

Diretora-Geral do *Campus* Amajari: Pierlângela Nascimento da Cunha

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° 822, de 30 de janeiro 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° 822, de 30 de janeiro de 2025.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio na Modalidade a Distância o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Amajari.

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), bem como o constante no Processo n.º 232545.00283.2024-99 e a decisão do colegiado tomada na 95ª sessão plenária, realizada em 19 de dezembro de 2024,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio na Modalidade a Distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) Campus Amajari, conforme anexo.

Art. 2º 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, 30 de janeiro de 2025.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do CONSUP

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Getúlio Marques Ferreira

REITORA DO INSTITUTO FEDERAL DE RORAIMA

Nilra Jane Filgueira Bezerra

PRÓ-REITORA DE ENSINO DO INSTITUTO FEDERAL DE E RORAIMA

Aline Cavalcante Ferreira

DIRETOR DO *CAMPUS* NOVO PARAÍSO

Pierlangela Nascimento da Cunha

DIRETOR DE ENSINO DO *CAMPUS* AMAJARI

Ana Maria Alves de Souza

COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Danielle Cunha de Souza Pereira

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

Danielle Cunha de Sousa Pereira

Anderson Pereira Lino

Lucas Correia Lima

Felipe da Silva Sousa

Roberson de Oliveira Carvalho

Antonio Skendall da Silva de Souza

Alessandro Teixeira Chaves

SUMÁRIO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.APRESENTAÇÃO

1. Apresentação da Instituição
2. Histórico do IFRR
3. Missão, Visão e Valores do IFRR
 1. Missão
 2. Visão
 3. Valores
- 1.4 Histórico do Campus Amajari

2.JUSTIFICATIVA

3.OBJETIVOS

1. Objetivo Geral
2. Objetivos Específicos

4.REGIME LETIVO

5.REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO

6.PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

7.ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4. Estrutura Curricular
5. Representação Gráfica do Processo Formativo
6. Ementário
7. Terminalidade - Saídas Intermediárias

8.TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

9. PRÁTICA PROFISSIONAL

8. Prática Profissional Supervisionada
9. Estágio Profissional Supervisionado
10. Projetos

Os projetos integradores poderão permear todos os períodos dos cursos, devendo contemplar a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho e na realidade social, contribuindo para o desenvolvimento local e a solução de problemas.

10.ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS - AACCs

11.ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

12.ATIVIDADES A DISTÂNCIA

1. Atividades de tutoria

13. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E EXTENSÃO

14. APOIO AO DISCENTE

1. Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais
2. Assistência Estudantil

3. Apoio Pedagógico

15.TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO(TDICs)

16. CONSELHO DE CLASSE

17. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

1. Do processo de ensino-aprendizagem
2. Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores
3. Procedimentos de avaliação do curso
4. Sistema de Avaliação Institucional

18.POLÍTICAS DE INCLUSÃO

1. Política de Educação para os Direitos Humanos
2. Política de Educação para as Relações Etnorraciais
3. Política de Educação Ambiental
4. Política de Inclusão Social e Atendimento à Pessoa com Deficiência ou Mobilidade Reduzida

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

20.INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

1. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS
2. ESPAÇO FÍSICO DA BIBLIOTECA
3. INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

21. DIPLOMAS E CERTIFICADOS

22. REFERÊNCIAS

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Nome do IF/ campus: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – Campus Amajari

CNPJ: 10.839.508/0001-31

Eixo Tecnológico de atuação do campus: Recursos naturais Esfera Administrativa: Federal

Endereço completo: Rodovia Antonino Menezes da Silva (antiga RR 342), vicinal que liga a Balsa de Aparecida à Vila Brasil Km 03, Amajari - RR / CEP 69343-000.

Telefone (s):

Site do campus: <https://www.ifrr.edu.br/unidades/amajari/>

Reitora: Nilra Jane Filgueira Bezerra

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

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional: Adnelson Jati Batista
Diretor-Geral do campus: Pierlangela Nascimento da Cunha
Diretor de Ensino do campus: Ana Maria Alves de Souza

Equipe de Elaboração do PPC: Danielle Cunha de Souza Pereira, Anderson Pereira Lino, Lucas Correia Lima, Felipe da Silva Souza, Ana Maria Alves de Souza, Roberson de Oliveira Carvalho, Antonio Sckendall da Silva Sousa, Jucimara Felix dos Santos de Souza e Alessandro Teixeira Chaves. Portaria Nº 2762/GAB- CAM/IFRR, DE 29 DE AGOSTO DE 2023.

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso: Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Modalidades de oferta: EaD Turno de funcionamento: EaD Periodicidade de oferta: Anual

Número de vagas ofertadas: 35 anual Carga horária total obrigatória: 1.000h Regime Letivo: 2025.1

Título outorgado: Técnico em Agroindústria Proposta: de aprovação. Duração prevista: 18 meses

Integralização curricular mínima e máxima: Mínima - 1,5 anos, Máxima - 2,5 anos Coordenador(a) do Curso: Danielle Cunha de Souza Pereira

Resolução de Autorização de Funcionamento:

1.APRESENTAÇÃO

1.1 Apresentação da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR) é uma instituição pública da administração indireta federal que tem por finalidade ofertar formação e qualificação em diversas áreas, níveis e modalidades de ensino, com a perspectiva de fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais do Estado de Roraima.

Autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec), o IFRR tem uma Reitoria e cinco campi, sendo um deles um campus avançado. São estes os campi: Amajari, Boa Vista, Boa Vista Zona Oeste, Novo Paraíso e Avançado Bonfim. Eles estão situados em regiões estratégicas para atender aos 15 (quinze) municípios do Estado de Roraima.

1.2 Histórico do IFRR

A educação profissional no Brasil teve início em 1909, quando o então presidente da República, Nilo Peçanha, criou as Escolas de Aprendizes Artífices. Com o decorrer dos anos, várias foram as mudanças ocorridas, até que, em 2008, o Ministério da Educação instituiu, por meio da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

Em 2018, a Rede Federal já era composta por 38 (trinta e oito) institutos federais, incluindo o IFRR, 2 (dois) Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefets), 25 (vinte e cinco) escolas técnicas vinculadas a universidades federais, a Universidade Federal Tecnológica do Paraná e o Colégio Pedro II.

O IFRR é um centro de referência educacional e vem contribuindo, há 25 anos, para o processo de desenvolvimento do Estado de Roraima ao promover a inclusão social de jovens e adultos por meio de ações de formação profissional, estando inserido nos arranjos produtivos locais e regionais.

Desde sua criação até esta data, a instituição passou por várias mudanças, assim como outras instituições de ensino do País. A história do IFRR se divide em cinco etapas. São elas:

- **Escola Técnica de Roraima, integrante da rede de ensino do Território Federal de Roraima**

Implantada como Escola Técnica em 1986, a instituição começou suas atividades em 1987 com apenas dois cursos técnicos: Eletrotécnica, atendendo 105 estudantes; e Edificações, 70 estudantes. Suas instalações funcionavam em dois blocos cedidos pela Escola do Magistério.

- **Escola Técnica de Roraima, integrante do sistema de ensino do Estado de Roraima**

Em 21 de dezembro de 1989, por meio do Parecer nº 26/89, o Conselho Territorial de Educação autoriza e reconhece a Escola Técnica de Roraima, aprova o seu Regimento Interno e as grades

curriculares dos dois cursos técnicos, tornando válidos todos os atos escolares anteriores ao regimento. O seu quadro funcional era composto por 12 docentes e 11 técnicos administrativos.

- **Escola Técnica Federal de Roraima**

Em 30 de junho de 1993, por meio da Lei nº 8.670, publicada no Diário Oficial da União (DOU) nº 123, de 1º de julho de 1993, no governo do então presidente da República Itamar Franco, é criada a Escola Técnica Federal de Roraima (ETFRR), cuja implantação, na prática, se dá pela transformação da Escola Técnica do ex-Território Federal de Roraima.

Seu quadro de pessoal era composto por 226 servidores, sendo 113 professores e 113 técnicos administrativos. A partir de 1994, por intermédio do Programa de Expansão de Cursos, são implantados os cursos Técnico em Agrimensura e Magistério em Educação Física, assim como o ensino fundamental – de 5ª a 8ª série –, atendendo 213 estudantes distribuídos em seis turmas. Gradativamente essa modalidade de ensino foi sendo extinta.

- **Centro Federal de Educação Tecnológica de Roraima**

Com a transformação da instituição em Centro Federal de Educação Tecnológica de Roraima (Cefet-RR), por meio do Decreto Presidencial de 13 de novembro de 2002, publicado no Diário Oficial da União no dia subsequente, a comunidade interna prepara-se para fazer valer o princípio da verticalização da educação profissional, oferecendo cursos profissionalizantes nos níveis básico, técnico e superior.

O curso superior de Tecnologia em Gestão de Turismo é o primeiro a ser implantado e tem sua proposta de implantação vinculada à proposta de transformação da ETFRR em Cefet-RR.

Em 2005, o governo federal, por meio do Ministério da Educação (MEC), institui o Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no País, estabelecendo a implantação de Unidades de Educação 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 Caracará, região sul.

Em agosto de 2007, iniciam-se as atividades pedagógicas dessa unidade com 210 estudantes matriculados no curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, incluindo uma turma do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade Educação de Jovens e Adultos (Proeja). Já na segunda fase do plano, o Cefet-RR é contemplado com outra Uned, desta vez no Município do Amajari, no norte do estado.

- **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima**

No dia 29 de dezembro de 2008, o presidente da República sancionou a Lei nº 11.892, criando os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, concretizando, assim, um salto qualitativo na educação voltada a milhares de jovens e adultos em todas as unidades da Federação.

A partir dessa data, o Cefet-RR é transformado em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, com três campi: Boa Vista, Novo Paraíso e Amajari.

No ano de 2011, por intermédio do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica, a instituição é contemplada com mais um *campus*: o Boa Vista Zona Oeste, também sediado na cidade de Boa Vista, sendo que o *Campus* Avançado Bonfim teve sua autorização para funcionamento apenas no ano de 2015.

1.3 Missão, Visão e Valores do IFRR

A missão, a visão e os valores do IFRR são os elementos que nortearão as ações da instituição por todo o quinquênio de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional.

A missão define o motivo da existência da instituição; a visão, o que ela pretende ser; e os valores, os princípios que guiarão toda a sua atuação.

1.3.1 Missão

Promover formação humana integral, por meio da educação, ciência e tecnologia, em consonância com os arranjos produtivos locais, socioeconômicos e culturais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

1.3.2 Visão

Ser excelência na Região Amazônica, como agente de transformação social, por meio de ensino, pesquisa, extensão e inovação.

1.3.3 Valores

Ética e transparência; inclusão social; gestão democrática; respeito à diversidade e à dignidade humana; responsabilidade socioambiental.

1.4 Histórico do *Campus* Amajari

O IFRR/*Campus* Amajari teve seu funcionamento autorizado pela Portaria no 1366 de 06 de dezembro de 2010 do Ministério da Educação publicada no diário oficial da união no 234 de 08 de dezembro 2010, iniciando seu funcionamento em 08/12/2010, dentro do pressupostos do Plano de Expansão da Educação Tecnológica.

O *Campus* Amajari, localizado a 156 km da capital, Boa Vista, foi implantado em que permite o acesso a população da sede do município, dos produtores rurais oriundo de áreas de assentamentos rurais e das comunidades indígenas, desta forma realizadas em 2008 três Audiências Públicas: na sede do município; na Vila Trairão e na Comunidade Indígena Três Corações, com o objetivo de apresentar o projeto de implantação e ouvir a população quanto aos cursos a serem ofertados.

Em 2009, já como IFRR/*Campus* Amajari, são realizados levantamentos sobre informações socioeconômica, educacional e produtiva da região foram realizadas por meio de visitas nas escolas da região (municipais e estaduais) e nas propriedades rurais.

Assim, em 22 de maio de 2010 foi realizado o lançamento da Pedra Fundamental do *Campus* Amajari, nesta cerimônia os presentes registraram sua perspectivas do futuro para a região do Amajari, estes registros foram lacrados uma caixa de intenções que foi aberta no 5º aniversário do *Campus*, pautado em retrato da região, ainda em 2010 começa a ser elaborado o Plano de Curso Técnico em Agricultura - Subsequente ao Ensino Médio, para ser ofertado no segundo semestre. Em julho, aprovado pelo Ministério da Educação, inicia-se os trabalhos no "Projeto de Estruturação de Hortas Orgânicas nas comunidades do Amajari", projeto de implantação de Núcleos de Estudos em Agroecologia - NEAGRO. Em setembro, ainda em instalações provisórias, na Escola Estadual Ovídio Dias de Souza, o *Campus* Amajari iniciou suas atividades acadêmicas, ofertando 70 vagas para o curso Técnico em Agricultura - Subsequente ao Ensino Médio (diurno e noturno, com retornos aos sábados para as atividades práticas).

No ano de 2011, o *Campus* oferta a sua primeira turma na modalidade Concomitância, um convênio com as Escolas Estaduais Indígenas. Possibilitando, desta forma, que discentes que cursam o Ensino Médio nas escolas conveniadas, também obtivessem a formação profissional, cursando ao mesmo tempo, em horário oposto, os componentes pertinentes a formação técnica (núcleos diversificado e profissional). Ao final de 2011, o *Campus* Amajari passa a sediar o Núcleo de Pesquisa Aplicada à Pesca e Aquicultura - NUPA/Norte 06 do IFRR, realizando levantamento de dados sobre o perfil dos pescadores e consumidores de pescado da região.

As primeiras turmas na modalidade Integrado ao Ensino Médio do Curso Técnico em Agricultura foram ofertadas em 2012, das 140 vagas ofertadas, 70 vagas foram em regime de Alternância. Em meados de julho, o IFRR/*Campus* Amajari retorna às aulas na sede própria, ainda em fase final de construção. A solenidade de inauguração do novo edifício aconteceu em 28 de agosto de 2012, durante as comemorações de 19 anos do IFRR. Ainda em 2012, por meio do Programa Mulheres Mil, 100 mulheres oriundas das Comunidades Indígenas do Aningal, Cajueiro, Guariba, Juraci, Mangueira, Mutamba, Ouro, Santa Inês, Três Corações e Urucuri iniciaram o curso de Produção e Beneficiamento de Frutas e

Hortaliças. O foco principal do curso foi a produção de molho de pimenta a partir de receitas indígenas, agregando o devido conhecimento técnico.

Em 2013, o *Campus* Amajari oferta o curso Técnico em Agropecuária (Integrado ao Ensino Médio e Subsequente), e pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC os cursos de Apicultor, Auxiliar Administrativo e Operador de Computador.

Em 2014, o *Campus* Amajari oferta a sua primeira turma do curso Técnico em Agropecuária integrado ao ensino médio na modalidade em alternância, com alunos oriundos da região do alto alegre, através da Vila do Taiano e comunidades indígenas da Barata, Anta I, Anta II, Boqueirão e Piun. Além de dar continuidade com os cursos do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC. Em 2015, foi criada a primeira turma de Técnico em Aquicultura subsequente ao ensino médio. E em 2016 a primeira turma do Curso Superior em Tecnologia em Aquicultura.

O IFRR/*Campus* Amajari é uma instituição na qual a formação está orientada para a formação técnica, durante o qual os estudantes adquirem conhecimentos e desenvolvem habilidades para que, ao concluir seus estudos, estejam preparados para o mercado de trabalho e para trilhar os próximos níveis educacionais. Aliada a estes princípios, a instituição procura preparar os estudantes para serem membros responsáveis e atuantes da sociedade. Para tanto, realiza ainda ações junto a comunidade por meio de seus Núcleos (NEAGRO e NUPA - Norte 06) e de projetos de Extensão e Pesquisa, envolvendo estudantes, servidores do IFRR e de instituições parceiras.

Alinhado a esse compromisso de educação pública de qualidade que colabore com o desenvolvimento da região onde está inserido, após levantamento de demanda observou-se a importância de implantar o curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio no IFRR/CAM, sendo obtido percentual de 65,80% dos entrevistados a favor do curso na modalidade EaD. O curso Técnico em Agroindústria está elencado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos 4ª edição, integrando o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, que compreende tecnologias relacionadas à produção de alimentos de origem vegetal e animal. O curso, Técnico em Agroindústria, está amparado na legislação profissional Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985 e Decreto 4.560, de 30 de dezembro de 2002. A oferta do curso deverá assegurar:

- Formação articulada à preparação para o exercício de uma profissão;
- Reconhecimento e aceitação da diversidade, com respeito aos valores estéticos, políticos e éticos;
- Adoção de trabalho e pesquisa como metodologias educacionais;
- Indissociabilidade entre educação e prática social;
- Interdisciplinaridade, flexibilização e contextualização na utilização de estratégias educacionais;
- Indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino- aprendizagem.

2.JUSTIFICATIVA

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal de Roraima se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/ CEB nº 03/2018 e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal de Roraima e demais legislações nacionais vigentes.

Conforme a realidade da região do Amajari, vocacionada à produção agrícola e pecuária, a capacitação profissional para agroindustrialização da produção agropecuária potencializa que a economia local possa ter valor agregado à sua produção. Portanto, justifica-se o Instituto Federal de Roraima *Campus* Amajari ofertar o Curso Técnico de Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio EaD institucionalizado, suprimindo carências de recursos humanos, de uma área que vem crescendo e está diretamente ligada ao gerenciamento de vários setores da economia da região, bem como outros nichos socioeconômicos do estado.

A constante evolução das técnicas e tecnologias da Agroindústria exige a capacitação e

aprimoramento de um maior contingente de recursos humanos, entre esses o Técnico em Agroindústria tem sido um profissional bastante requisitado para suprir postos de trabalho em padarias, frigoríficos, indústrias de laticínios e processamento de vegetais, bem como fomentando a qualificação da agroindústria familiar de pequeno e de médio portes. Ele pode trabalhar com atividades de monitoria e organização da matéria-prima animal e vegetal da agroindústria; aplicando programas de controle higiênicos e sanitários nos setores da industrialização e conservação dos alimentos; identificar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização da produção entre outras competências cabíveis ao profissional Técnico em Agroindústria. Neste contexto, a proposta de implantação e execução do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio Institucionalizada vem ao encontro desta realidade do mundo do trabalho. Sendo assim, o IFRR Campus Amajari, ao construir o Projeto Pedagógico Curso para o Curso Técnico em Agroindústria, na modalidade subsequente, estará oportunizando a construção de uma aprendizagem significativa e contextualizada, possibilitando ao aluno uma formação técnica e humana para sua inserção nos vários segmentos da sociedade.

O presente curso pertence ao eixo tecnológico Produção Alimentícia, uma área que está tendo sua demanda aumentada, devido ao crescimento econômico do país e também ao incremento da produção agropecuária e ao desenvolvimento sustentável do país.

Frequentemente os meios de comunicação e os órgãos de estudos e pesquisa veiculam informações que ilustram que a indústria de alimentos no Brasil cresce em ritmo acelerado, principalmente a partir do início desse século.

Essa expansão do setor de alimentos contempla não somente as regiões metropolitanas, pois com o efeito da interiorização das empresas multinacionais, com parcerias envolvendo os governos estadual e federal. Roraima está inserido nesse cenário, atraindo a vinda de empresas do setor do agronegócio.

Além dessa demanda mais recente, a produção agropecuária com base na agricultura familiar é bem desenvolvida no Amajari/RR, sendo constituída por pequenos e médios produtores representando a imensa maioria de produtores rurais no Brasil. Em geral, são agricultores com baixo nível de escolaridade e diversificam os produtos cultivados para diluir custos, aumentar a renda e aproveitar as oportunidades de oferta ambiental e disponibilidade de mão de obra.

Estes produtores e seus familiares são responsáveis por inúmeros empregos no comércio e nos serviços prestados nas pequenas cidades. A melhoria de renda deste segmento por meio de sua maior inserção no mercado tem impacto importante no interior do país e por consequência nas grandes metrópoles.

Saliente-se, também, a multifuncionalidade da agricultura familiar, que além de produzir alimentos e matérias-primas, gera mais de 80% da ocupação no setor rural e favorece o emprego de práticas produtivas ecologicamente mais equilibradas, como a diversificação de cultivos, o menor uso de insumos industriais e a preservação do patrimônio genético.

Portanto, para possibilitar o desenvolvimento econômico desse segmento, é fundamental garantir aos agricultores o acesso à escola, a conclusão e ampliação dos estudos numa perspectiva de formação integral.

De população predominantemente rural, o município de Amajari/RR destaca-se na atividade agrícola de origem familiar onde na agricultura o cultivo do arroz, da mandioca, do milho, do abacaxi, da banana, da laranja, do limão, do mamão e do açaí despontam como produtos principais, com potencial para fruticultura tropical.

Na pecuária, o destaque vai para o plantel de aves, e rebanho de bovinos, equinos, suínos, ovinos e caprinos. E há também no município os produtos de origem animal, sendo os principais: leite e ovos.

O município também se destaca na piscicultura, sendo um dos maiores produtores de peixe nativo do país, com destaque para o tambaqui (*Colossoma macropomum*), estando entre os municípios líderes na produção do pescado. O município possui uma área de 1.188 hectares de lâmina d'água destinadas para atividade de piscicultura, ou seja, contribui com 30% no total de área alagada no estado. A piscicultura do município é basicamente a criação de tambaqui no sistema semi-intensivo.

Apesar dos ótimos dados agropecuários, o município do Amajari/RR se localiza em região quarentenária onde detecta-se a presença da mosca da carambola (*Bactrocera carambolae*), ácaro

vermelho (*Raoiella indica*) e ácaro rajado (*Tetranychus urticae*). Por ser uma área de fronteira torna-se porta de entrada para pragas quarentenárias. As pragas quarentenárias são organismos de natureza animal ou vegetal que mesmo sob controle constitui ameaça à economia agrícola do Brasil. A mosca da carambola é a principal ameaça à fruticultura brasileira, dificultando a comercialização de algumas frutas *in natura* produzidas no município do Amajari, a exemplo da acerola, taperebá, tangerina, manga, goiaba, laranja, caju, tomate, jaca e jambo, sendo necessário o seu processamento na forma de derivados, dessa forma, a presença da praga afeta diretamente a economia da região.

Devido ao exposto, o curso Técnico em Agroindústria mostra-se promissor para alavancar a economia, além de auxiliar no turismo da região que já se destaca devido a presença da Serra de Tepequém, no município de Amajari. É procurada para atividades como trilha, banho de cachoeira, e observação da flora e fauna.

Considerando a importância socioeconômica da cadeia produtiva de alimentos, o curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio EaD objetiva oferecer ao mercado de trabalho profissionais aptos a atuarem no setor alimentício, de forma a atender às necessidades da região.

3.2 Objetivos Específicos

- Formar profissionais capacitados para desempenhar integralmente as atividades relacionadas com obtenção, processamento e conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, de produtos de origem animal e vegetal, panificação, confeitaria e bebidas;
- Gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos com visão e atitude empreendedora, buscando o conhecimento e as soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos;
- Conhecer e interpretar legislações e normas regulamentadoras referentes à produção de alimentos;
- Colaborar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos de higienização e sanitização da produção agroindustrial, objetivando adequação a requisitos legais, abordando a sustentabilidade;
- Implementar programas de melhoria da qualidade de matéria prima e produtos alimentícios;
- Formar profissionais que estabeleçam relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia, atuando nas atividades de preservação, prevenção e recuperação do meio ambiente;
- Difundir na sociedade a importância da produção consciente de alimentos;
- Orientar profissionais que executem atividades diretamente relacionadas à sua área de formação;
- Ter capacidade de trabalhar em equipe, formação ética e humanista com consciência de sua responsabilidade social no que se refere à qualidade do alimento, do ambiente e da saúde do consumidor.
- Estar apto a desempenhar na sociedade suas funções como um profissional consciente de suas responsabilidades.

4. REGIME LETIVO

- a) número total de vagas anuais: 35
- b) número de turmas: 1
- c) carga horária do curso (em horas-relógio): 1.000h.
- d) período letivo: modular
- e) tempo mínimo e máximo para a integralização do curso: Mínimo - 1,5 anos, Máximo - 2,5anos.

5.REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao Curso Técnico em Agroindústria, subsequente ao ensino médio, ocorrerá por meio de Processo Seletivo regido por edital, destinado exclusivamente àqueles que tenham concluído o Ensino Médio, obrigatoriamente até a data da matrícula.

O Processo Seletivo será oferecido a candidatos que tenham certificado de conclusão do ensino médio, obtido em cursos regulares; na modalidade de Educação de Jovens e Adultos; com base no resultado do Exame Nacional para Certificação de Competências de Jovens e Adultos (Encceja) ou de exames de certificação de competência ou de avaliação de jovens e adultos realizados pelos sistemas estaduais de ensino.

A realização do processo seletivo estará a cargo de Comissão específica do IFRR/*Campus* Amajari designada para esse fim. A essa Comissão caberá a responsabilidade de planejar, coordenar, executar e divulgar o Processo Seletivo, bem como de fornecer todas as informações a ele pertinentes por meio de Edital público.

As vagas do Processo Seletivo serão distribuídas da seguinte forma:

- I –Ação afirmativa;
- II– Ampla concorrência; e
- III – Pessoa com Deficiência.

As vagas destinadas à ação afirmativa atendem ao Decreto Federal nº 3.298 de 1999, à Lei nº 12.711 de 2012, ao Decreto Federal nº 7.824 de 2012, à Portaria Normativa nº 18 de 2012, à Lei nº 13.146 de 2015, à Lei nº 13.409 de 2016 e ao Decreto Federal nº 9.034 de 2017.

Assim, do total das vagas ofertadas, 50% (cinquenta por cento) serão reservadas à inclusão social por meio do sistema de ação afirmativa, sendo distribuídas da seguinte forma:

Das vagas da ação afirmativa, 50% (cinquenta por cento) destinar-se-ão a candidatos que tenham cursado todo o Ensino Fundamental em escola pública, respeitando a proporção mínima do último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com renda familiar per capita igual ou inferior a 1,5 SM (um salário-mínimo e meio), dentro de cada um dos seguintes grupos de candidatos:

- a) autodeclarados pretos, pardos e indígenas;
- b) não autodeclarados pretos, pardos e indígenas; e
- c) pessoa com deficiência.

Das vagas da ação afirmativa, 50% (cinquenta por cento) destinar-se-ão a candidatos que tenham cursado todo o ensino fundamental em escola pública, respeitando a proporção mínima do último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com renda familiar per capita superior a 1,5 SM (um salário- mínimo e meio), dentro de cada um dos seguintes grupos de candidatos:

- a) autodeclarados pretos, pardos e indígenas;
- b) não autodeclarados pretos, pardos e indígenas; e
- c) pessoa com deficiência.

Do total de vagas, 50% (cinquenta por cento) são destinadas à ampla concorrência; ou seja, candidatos que não apresentam os requisitos legais e/ou não desejam participar da inclusão social por meio do sistema de cotas de ações afirmativas.

Serão destinados 10% (dez por cento) do total de vagas à pessoa com deficiência, tanto do grupo de ação afirmativa quanto do grupo de ampla concorrência. O preenchimento por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiências realizar-se-á em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo demográfico do IBGE.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do profissional Técnico em Agroindústria, Subsequente ao Ensino Médio, envolve aspectos comportamentais e técnicos. Do ponto de vista comportamental, o profissional deverá demonstrar facilidade em relacionar-se, capacidade de comunicação, pró-atividade, disponibilidade, visão sistêmica e ética. Estes pontos constituem pré-requisitos que facilitam a aplicação de sua formação técnica.

No que diz respeito à formação técnica, espera-se que o profissional tenha sólidos conhecimentos teóricos e práticos, consolidando habilidades e competências necessárias ao desenvolvimento de atividades relacionadas ao controle e processamento de alimentos.

Assim, ao final do Curso Técnico em Agroindústria espera-se que o egresso tenha adquirido de maneira global, saberes e competências relacionados à sua formação técnica profissional, especificamente esses saberes e competências serão relacionados às seguintes áreas:

- a) Processamento de Leite e Derivados;
- b) Processamento de Carnes;
- c) Processamento de Vegetais;
- d) Processamento de Bebidas e Refrigerantes;
- e) Processamento de Massas e Panificação;
- f) Gestão Empresarial;

- g) Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos;
- h) Interpretação de Legislações relacionadas a Alimentos;
- i) Análise e Controle de Qualidade de Alimentos.

6.1 Área de atuação do egresso

O CNCT (BRASIL, 2020) especifica que o Técnico em Agroindústria tem, como área de atuação, Agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas Laboratórios de análises de alimentos; Consultorias; Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias; Instituições de ensino e/ou de pesquisa; Instituições públicas; Empresas rurais e extensão. Assim, compete ao Técnico em Agroindústria formado no IFRR Campus Amajari desempenhar atividades profissionais no setor alimentício que permitirá:

- Distinguir as diversas características e fases do processo Agroindustrial;
- Conhecer e interpretar a legislação relacionada à matéria-prima, produção e comercialização de alimentos;
- Identificar os aspectos de Higiene e Segurança que devem ser desenvolvidos e aplicados na indústria dos alimentos;
- Conhecer e compreender a sistemática de elaboração de relatório, pareceres, laudos ou correlatos;
- Analisar, comparar e emitir parecer sobre os processos desenvolvidos e os resultados alcançados;
- Conhecer as metodologias das análises dos alimentos;
- Identificar questões e problemas, buscando soluções adequadas;
- Conhecer métodos e processos no controle de qualidade;
- Analisar e interpretar as análises realizadas nos alimentos;
- Conhecer e aplicar princípios de liderança;
- Conhecer o princípio de funcionamento e manutenção de equipamentos;
- Conhecer os equipamentos de processamento e a forma de manutenção e higienização;
- Compreender e aplicar conceitos básicos de planejamento, comercialização e gestão agroindustrial;
- Conhecer ferramentas e softwares aplicados à produção alimentícia.

6.2 Acompanhamento de egresso

A Resolução nº 60n 8/2021 - CONSUP/IFRR, de 26 de outubro de 2021, que dispõe sobre a Política de Acompanhamento dos Egressos (PAE) do Instituto Federal de Roraima, aborda sobre os mecanismos que propiciam o relacionamento contínuo entre a instituição e seus egressos, que são:

- I. A promoção de encontros, seminários, cursos, palestras e outras atividades voltadas para o contato, a atualização cadastral e o envolvimento dos egressos;
- II. A promoção de atividades de integração entre egressos e estudantes em formação, visando à troca de informações e experiências;
- III. A divulgação de oportunidades de atualização e formação continuada para os egressos, assim como de oportunidades de inserção no mundo do trabalho.
- IV. A elaboração e a disseminação de material impresso ou digital com as principais orientações aos

egressos sobre a PAE do IFRR.

Como forma de promover o acompanhamento dos egressos, no curso Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio EaD serão realizadas as seguintes ações de acordo com o Plano Anual de Acompanhamento de Egressos (PAAE) Campus Amajari, elaborado pelo Comitê Gestor Interno da Política de Acompanhamento de Egressos (CGIPAE), instituído por meio da Portaria Nº 81/2023 - GAB/DG-CAM/IFRR, de 04/04/2023.

1. Realizar evento anual Encontro de Egressos;
2. Estabelecer um canal para articulação e divulgação dos eventos acadêmicos, artísticos e Culturais realizados, e emprego - WhatsApp;
3. Apoiar a divulgação e Aplicação das pesquisas do Observatório do Mundo do Trabalho junto aos egressos, no final do curso, após 6 (seis) meses de conclusão, e uma vez por ano durante 5 anos;
4. Aplicar pesquisa aos estudantes concluintes e aos egressos;
5. Criação e atualização dos registros dos egressos (endereço, telefone, e-mail, local de trabalho, dentre outros);
6. Divulgação das possibilidades de formação continuada ofertadas pela Instituição (cursos de especialização, extensão, dentre outros);
7. Convidar Egressos para apresentar relato de experiências e/ou palestrar e/ou debater em eventos realizados no *Campus* Amajari;
8. Encaminhar, a qualquer tempo, egressos para empresas, viademanda;
9. Realizar o levantamento dos Egressos e estudantes finalistas no SUAP;
10. Incentivar o envolvimento de egressos nas decisões do IFRR através da participação no CONSUP.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico em Agroindústria observa as determinações legais presentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, nas diretrizes definidas no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFRR, na Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021 e na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

O curso está organizado em três semestres/módulos, com uma carga horária de 1000 horas para componentes curriculares obrigatórios e 40 horas para componente curricular optativo.

Destaca-se que esse quantitativo de horas segue o padrão da hora-relógio, de 60 (sessenta) minutos, assim como as aulas ministradas, a fim de atender especificidades relacionadas à realidade da localidade em que está instalado o *campus* e ao seu horário limite de funcionamento.

Para o desenvolvimento das competências necessárias à formação técnica, considerar-se-á a relação entre a teoria e a prática, assim toda a prática profissional supervisionada será realizada dentro de cada componente curricular. Além disso, o enriquecimento de conhecimentos dar-se-á, também, por meio de visitas técnicas e participação em feiras, congressos e outros eventos relacionados à área.

A proposta curricular do Curso foi desenvolvida com o objetivo de garantir a formação integral do discente, por meio da formação técnica, e a sua inserção no mundo do trabalho. Dessa forma, o currículo deve oportunizar aos discentes a aquisição das competências e habilidades previstas no perfil profissional, como também o desenvolvimento de valores éticos, morais, culturais, sociais e políticos.

Nessa perspectiva, o currículo será desenvolvido por meio de diferentes procedimentos didáticos pedagógicos, tais como: atividades teóricas e demonstrativas, projetos, utilização de laboratórios, estudos dirigidos na biblioteca e nas visitas técnicas, objetivando o diálogo constante com os estudantes, a troca e o fortalecimento de experiências.

As atividades didático-pedagógicas de caráter interdisciplinar, multidisciplinar, pluridisciplinar ou transdisciplinar serão previstas nos planos de ensino dos componentes curriculares do curso, com objetivo de organizar a relação teoria e prática, a fim de solidificar a aprendizagem técnica e o enriquecimento sociocultural dos estudantes, por meio de aulas regulares; atividades práticas e visitas técnicas; atividades e/ou eventos (palestras, seminários, mini-cursos, oficinas, painéis, apresentações de trabalhos em feiras, exposições e outros) de cunho científico, cultural, social e esportivo.

Atividades integradas com outros Componentes Curriculares/Área de Conhecimento/Eixo Tecnológico

podem ser realizadas por meio de Projeto Integrador, considerando-os uma proposta de atuação pedagógica interdisciplinar, ou mesmo multidisciplinar, pluridisciplinar ou transdisciplinar, que se proponham aos fins pedagógicos dos componentes curriculares.

O Curso Técnico em Agroindústria será realizado na modalidade EAD com, no mínimo, 20% de carga horária em atividades presenciais, em consonância com o limite estabelecido no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT).

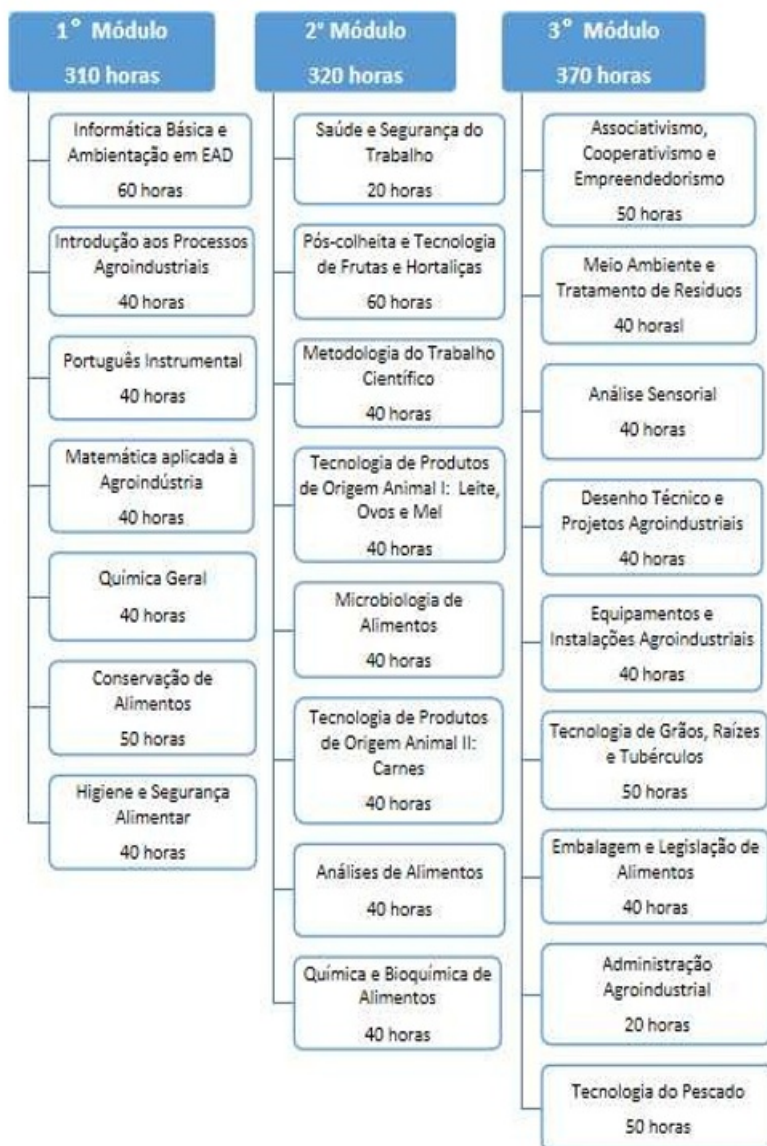
7.1 Estrutura Curricular

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio					
Mód.	Código	Componentes Curriculares	C/H (Hora relógio)	C/H (Hora aula)	EaD
		Informática Básica e Ambientação em EAD	60	60	80%
1º		Introdução aos Processos Agroindustriais	40	40	80%
		Português Instrumental	40	40	80%
		Matemática aplicada à Agroindústria	40	40	80%
		Química Geral	40	40	80%
		Conservação de Alimentos	50	50	80%
		Higiene e Segurança Alimentar	40	40	80%
Total			310	310	80%

2º		Saúde e Segurança do Trabalho	20	20	80%
		Pós-colheita e Tecnologia de Frutas e Hortalças	60	60	80%
		Metodologia do Trabalho Científico	40	40	80%
		Tecnologia de Produtos de Origem Animal I: Leite, Ovos e Mel	40	40	80%
		Microbiologia de Alimentos	40	40	80%
		Tecnologia de Produtos de Origem Animal II: Carnes	40	40	80%
		Análises de Alimentos	40	40	80%
		Química e Bioquímica de Alimentos	40	40	80%
Total			320	320	80%
3º		Associativismo, Cooperativismo e Empreendedorismo	50	50	80%

		Meio Ambiente e Tratamento de Resíduos	40	40	80%
		Análise Sensorial	40	40	80%
		Desenho Técnico e Projetos Agroindustriais	40	40	80%
		Equipamentos e Instalações Agroindustriais	40	40	80%
		Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	50	50	80%
		Embalagem e Legislação de Alimentos	40	40	80%
		Administração Agroindustrial	20	20	80%
		Tecnologia do Pescado	50	50	80%
<i>Total</i>			<i>370</i>	<i>370</i>	<i>80%</i>
		ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO	-		80%
		PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA	-		80%
		PROJETOS	-		80%
		ATIVIDADES ACADÊMICAS-CIENTÍFICAS-CULTURAIS	-		80%
CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA TOTAL DO CURSO			1.000	1.000	80%

7.2 Representação Gráfica do Processo Formativo



7.3 Ementário

Cód.		Componente Curricular			
		Informática Básica e Ambientação em EAD			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
48	48	12	60	60	1º ano/módulo I
Ementa					

Definição do computador. Tipos de computadores. Ciclo de processamento. Componentes lógicos e físicos do microcomputador: definição de hardware e software. Componentes de Hardware: processador; memória principal - RAM; memória secundária - HDD/SSD; placa mãe - motherboard; Periféricos de entrada e saída: mouse; teclado; monitor. Sistema Operacional: funções do sistema operacional; sistemas operacionais disponíveis no mercado; interação com o sistema operacional por meio dos principais periféricos: uso do mouse; atalhos de teclado; criação e manipulação de pastas e arquivos. Programas Básicos. Conceitos de rede, internet, web e ciberespaço. Serviços de internet: web: navegadores; pesquisa; download; upload; correio eletrônico - e-mail. Ética e cuidados no ciberespaço; Pacotes de aplicativos de escritório disponíveis no mercado: elaboração de documentos de texto, planilhas e apresentações de slides. Definição de Educação a Distância e conceitos relacionados. Ambientes Virtuais de Aprendizagem. AVA Moodle: acesso ao Moodle; recursos didáticos; perfil; fóruns; tipos de atividades. Sistema Unificado de Administração Pública - SUAP: acesso ao SUAP; módulos; emissão de documentos: declaração de vínculo; boletim de notas; histórico.
Área de Integração
Português Instrumental; Matemática aplicada à Agroindústria; Metodologia do Trabalho Científico.
Bibliografia Básica
1. JESUS, Wilsovelton Teles; FILHO, Milton Ferreira. Informática Básica para Estudo On- line. 2020. 2. ROBERTO, Rafael Liberato; SCHWERZ, André Luis. Utilização de Multimeios. 2016. 3. SANTOS, C. F., et.al. Apostila de Informática Básica. Mossoró: EdUFERSA, 2017.
Bibliografia Complementar
1. CRISTO, Fernando de; PREUSS; Evandro; FRANSISCATTO; Roberto. Arquitetura de Computadores. Frederico Westphalen: Rede e-Tec Brasil, 2013. 2. FUSTINONI, Diógenes Ferreira R; FERNANDES, Fabiano Cavalcanti; LEITE, Frederico Nogueira. Informática básica para o ensino técnico profissionalizante. Brasília, DF : Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, 2012. 192p. 3. MIRANDA, Luiz Fernando F.; MATTAR, Mirtes Mahon. Informática Básica. Recife: Rede e-Tec Brasil, 2014. 4. STURIALLE, D., et.al. Informática com Ambientação em EAD. Cuiabá: Rede e-Tec Brasil, 2015. 5. VIDAL, Eloísa Maia; MAIA, José Everardo B. Introdução a EaD e informática básica. 2. ed. rev. Fortaleza: EdUECE, 2015. 134 p.

* Hora relógio.

** Hora aula de 60 minutos.

Cód.	Componente Curricular				
	Introdução aos Processos Agroindustriais				
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (Presencial)	Total		

32	32	8	40	40	1º ano/módulo I
Ementa					
Definição de agroindústria. Tipos de agroindústria. Importância e situação da agroindústria no agronegócio brasileiro: histórico, características e perspectivas da agroindústria brasileira e do estado de Roraima. Introdução às tecnologias de processamento agroindustrial de produtos de origem animal e vegetal: obtenção, classificação, armazenamento, beneficiamento e transporte. Importância da obtenção de matérias-primas como parte fundamental no processamento Agroindustrial. Matérias - primas (de origem: mineral, vegetal e animal) e a indústria de alimentos. Definição de alimentos. Valor nutritivo e Composição química dos alimentos. Causas das alterações dos alimentos. Conservação de alimentos. Uso de calor, frio, adição de açúcar, sal, defumação, fermentação, radiação e aditivos. Gestão de agroindustrias. Controle de qualidade . Noções sobre os impactos agroindústrias.					
Área de Integração					
Higiene e Segurança Alimentar; Pós-colheita e Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Produtos de Origem Animal I: Leite, Ovos e Mel; Tecnologia de Produtos de Origem Anima					
Bibliografia Básica					
1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 2. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 3. ORDONEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 279p.					
Bibliografia Complementar					
1. BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. v.3. 317p. 2. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p. 3. MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de Indústrias de Alimentos. São Paulo: Varela, 1996. 599p. 4. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole. Barueri-SP, 2006. 5. SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora Varela, 2000.					

Cód.		Componente Curricular			
		Português instrumental			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo I
Ementa					
Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada: regras de ortografia, acentuação e pontuação. Tipologias textuais: narrativo, descritivo e dissertativo. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.					
Área de Integração					
Metodologia do Trabalho Científico.					
Bibliografia Básica					

1. GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. 2. MARTINS, D.S. Português Instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. 3. MEDEIROS, J.B. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.
Bibliografia Complementar
1. ABREU, A.S. Curso de redação. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2004. 2. COSTA, Jader Cabral. Redação e Gramática da Língua Portuguesa. Manaus: Editora Valer, 2006. 3. FIORIN, J.L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. 17ª ed. São Paulo: Ática, 2010. 4. SENA, Odenildo. A engenharia do texto: um caminho rumo à prática de boa redação. 2ª ed. Amazonas: EDUA, 2005. 5. TERRA, E. de N. J. Práticas de linguagem: leitura & produção de textos: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2008.

Cód.		Componente Curricular			
		Matemática aplicada à Agroindústria			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo I
Ementa					
Operações com Frações e números decimais; Sistema Métrico Decimal; Razão e Proporção: Regra de três, Porcentagem, regra de sociedade; Resoluções problemas envolvendo Equações de 1º Grau; Resoluções problemas envolvendo Equações de 2º Grau					
Área de Integração					
Informática, Química Geral, Química e Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
BONAFINI, Fernanda César (org.). Matemática . 2. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2018. E- book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 28 set. 2023.					
SOUZA, Jeferson Afonso Lopes de (org.). Fundamentos matemáticos . 1. ed. São Paulo: Pearson, 2018. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 28 set. 2023.					
TELLES, Dirceu D' Alkmin. Matemática com aplicações tecnológicas . 1. ed. São Paulo: Blucher, 2014. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 28 set. 2023.					
Bibliografia Complementar					

BONJORNO, José Roberto. GIOVANNI JÚNIOR, José Ruy. SOUSA, Paulo Roberto

Câmara. **Matemática Completa**. 4. ed. São Paulo: FTD, 2016.

DANTE, Luis Roberto. **Matemática**: contextos e aplicações. 3.ed. São Paulo, Ed. Ática, 2016. IEZZI, Gelson [et al.]. **Matemática**: ciência e aplicações, volume 1. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

LIMA, Elon Lages [et al]. **Temas e Problemas Elementares**. 12. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2006.

PAIVA, Manoel Rodrigues. **Matemática**: Paiva. 2. ed. São Paulo : Moderna, 2010.

Cód.		Componente Curricular			
		Química Geral			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo I
Ementa					
Modelos atômicos; Fundamentos da estrutura atômica; Tabela periódica; propriedades periódicas e ligações químicas; Polaridade e Geometria molecular; Forças intermoleculares; Reações químicas; Massas atômicas e moleculares; Leis ponderais; Funções inorgânicas; Funções orgânicas. Propriedades físicas dos compostos orgânicos; Teorias ácido-base; Cálculo estequiométrico.					
Área de Integração					
Matemática aplicada à Agroindústria; Análises de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
1. FELTRE, R. Química geral. V. 1. 6ª ed. Editora Moderna, São Paulo, 2006. 2. LEMBO, A. Química: realidade e contexto. V. 1., 3a ed. Editora Ática, São Paulo, 2001. 3 SILVA, E. R.; NÓBREGA, O. S.; da SILVA, R. H. Química: Conceitos básicos. v. 1., 1ª ed. Editora Ática, São Paulo, 2001. 3. USBERCO, J.; SALVADOR. E. Química. 5a ed., Editora Saraiva, São Paulo, 2002. REIS, M. Química Integral. Editora FTD, São Paulo, 2004.					
Bibliografia Complementar					
1. BRADY, J.E.; RUSSELL, J.W.; HOLUM, J.R. Química: A Matéria e Suas Transformações. 3. ed. vol. 1 e 2, Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2003. 2. ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. 3. RONAN, C.A. História Ilustrada da Ciência da Universidade de Cambridge. Vols. I, II, III e IV. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1987. 4. ROCHA FILHO, R.C. Grandezas e Unidades de Medida – O Sistema Internacional de Unidades. São Paulo, Editora Ática, 1988. 5. SARDELLA, A. Curso de Química: Química geral. V. 1, 24ª ed., Editora Ática, São Paulo, 1998.					

Cód.		Componente Curricular				
		Conservação de Alimentos				
Carga horária (HR*)					Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total			
40	40	10	50	50	1º ano/módulo I	
Ementa						
Histórico e importância da conservação de alimentos. Fundamentos da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos: Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Modificação de pH. Modificação de atmosfera. Modificação de atividade de água. Irradiação. Tecnologias emergentes. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Alterações alimentares: reações químicas, físicas e enzimáticas. Consequências da má conservação dos alimentos.						
Área de Integração						
Higiene e Segurança Alimentar; Microbiologia de Alimentos; Análises de Alimentos; Análise Sensorial; Embalagem e Legislação de Alimentos.						
Bibliografia Básica						
1. AZEREDO, H.M.C. de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2ª ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p. 2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005. 3. GAVA, A. J. Princípios da tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1984.						
Bibliografia Complementar						
1. COELHO, M.A.Z.; RIBEIRO, A. M. S. D. Tecnologia Enzimática . Ed. 1. EPUB - Editora de Publicações Biomédicas, 2008. 2. EMBRAPA. Resfriamento de Frutas e Hortaliças . EMBRAPA, 2002. 3. LIDON, F.; SILVESTRE, M. M. Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologias . Ed. 1. Editora Escolar. 4. ORDONEZ, J. A. Tecnologia dos alimentos-componentes dos alimentos e processos Ed 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 5. SILVA, J. A. Tópicos de tecnologia de alimentos . São Paulo: Varela, 2000.						

Cód.	Componente Curricular				
	Higiene e Segurança Alimentar				
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		

32	32	8	40	40	1º ano/módulo I
Ementa					
Princípios básicos de higiene e métodos de higienização: limpeza e sanitização. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Qualidade da água. Legislação - processo de higienização da indústria de alimentos e processos de desinfecção de Equipamentos. Exigências sanitárias de instalações e equipamentos. Programas de qualidade. Boas Práticas de Higiene Pessoal. Estado de saúde dos manipuladores. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Métodos de controle de pragas. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Ação de microorganismos e a transmissão de doenças pelos alimentos. Processo de conservação e estocagem dos alimentos. Custos operacionais do processo de higiene e manipulação de alimentos e a realização de testes nos manipuladores e produtos. Desenvolvendo processos que conscientizem a importância da higiene no processamento de alimentos, desde a recepção da matéria-prima até a mesa do consumidor.					
Área de Integração					
Conservação de Alimentos; Microbiologia de Alimentos; Análises de Alimentos; Análise Sensorial.					
Bibliografia Básica					
1. ANDRADE, N. J. de. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo. Varela, 1996 2. ASSIS, L. de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014. 3. HAZELWOOD, D.; MCLEN, A. C. Manual de Higiene para manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1994.					
Bibliografia Complementar					
1. ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 2. BERTIN, B.; MENDES, F. Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. 3. BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 4. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182 5. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª ed. Barueri: Manole, 2011. 6. SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.					

Cód.		Componente Curricular			
		Saúde e Segurança do Trabalho			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
16	16	4	20	20	1º ano/módulo II

Ementa
Histórico da segurança do trabalho; Fundamentos de segurança no trabalho: definições básicas; Legislação e Normas de Segurança do Trabalho; SESMT; CIPA; Riscos ambientais; Relações entre Ergonomia e segurança no trabalho; Mapa de riscos ambientais; Utilização de EPI e EPC; primeiros socorros.
Área de Integração
Informática Básica e Ambientação em EAD; Introdução aos Processos Agroindustriais.
Bibliografia Básica
1. MASCULO, F. S.; MATTOS, U. A. Higiene e segurança do trabalho. São Paulo: GEN LTC, 2019. 2. BARBOSA FILHO, A. N. B. Segurança do Trabalho & Gestão Ambiental. São Paulo: Atlas, 2011. 3. GONÇALVES, I. C. Manual de segurança e saúde no trabalho. São Paulo: LTr, 2018. 4. 4. EQUIPE ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2023.
Bibliografia Complementar
1. ARAUJO, E. M. Introdução à Higiene e à Segurança do Trabalho. Curitiba: InterSaberes, 2021. 2. COUTO, A. H. Ergonomia Aplicada ao Trabalho. Belo Horizonte: Ergo Editora, Volumes 1 e 2, 1995. 3. JÚNIOR, A. B. C. Manual de prevenção e combate a incêndios. São Paulo: SENAC, 2022. 4. MORAES JUNIOR, C. P. de. Manual de segurança e saúde no trabalho. normas regulamentadoras - NRs : NR 1 a 36. 13.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Difusão, 2016. 5. SALIBA, T. M. Manual prático de higiene ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ambientais. São Paulo: LTr, 2015. 6. SALIBA, T.M.; PAGANO, S.C.R.S. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 4a ed. São Paulo: LTr, 2011, 752 p.

Cód.	Componente Curricular				
	Pós-colheita e Tecnologia de Frutas e Hortaliças				
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
48	48	12	60	60	1º ano/módulo II
Ementa					
Conceitos básicos de fisiologia de pós-colheita. Causas e redução das perdas pós-colheita. Fisiologia do amadurecimento e respiração. Biologia do amadurecimento e senescência nos tecidos. Estádios de maturação. Composição química e valor nutricional de frutas e hortaliças. Tratamento e manuseio antes do transporte e armazenamento. Distribuição e utilização de produtos. Alterações microbiológicas, químicas e bioquímicas de frutas e hortaliças. Controle de qualidade e legislação. Métodos de conservação da matéria-prima. Pré-processamento de frutas e hortaliças. Equipamentos e instalações em unidades processadoras. Ingredientes e aditivos utilizados nos processos de industrialização de vegetais. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças na produção de produtos minimamente processados, polpas, sucos, geleias, picles, doces em calda e em barra, compotas, licores de frutas e especiarias, produtos do tomate; frutas cristalizadas e desidratadas. Produção de bebidas não-alcoólicas e alcoólicas. Embalagens e estocagem. Legislação aplicada.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Análise Sensorial.					

Bibliografia Básica	
1.	ALMEIDA, M.E.M. et al. Processamento de Compotas, Doces em Massa e Geléias: Fundamentos Básicos . Campinas: ITAL/FRUTHOTEC, 1999.
2.	AWAD, M. Fisiologia pós-colheita de frutos . São Paulo: Nobel, 1993.
3.	CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio . Lavras. ESAL/FAEPE, 1990.
4.	FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
5.	KLUGE, R. A. et al. Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado . São Paulo: Livraria Rural. 2002.
Bibliografia Complementar	
1.	CAMARGO, R et al. Tecnologia de produtos agropecuários . São Paulo. Nobel, 1984.
2.	GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.
3.	MORETTI, C.L. Hortaliças minimamente processadas . 1 ed. Brasília - DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
4.	SILVA, E. R.; SILVA, R.R. Conservação de alimentos. Editora Scipione, 1990.
5.	TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia vegetal . 3. ed. São Paulo: Artmed, 2004.
6.	VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1.
7.	VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas . São Paulo: Edgar Blucher,
8.	2010. v.2

Cód.		Componente Curricular			
		Metodologia do Trabalho Científico			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo II
Ementa					
Competência Transversal do aluno/pesquisador. Ética na pesquisa. Tipo de documentos científicos:relatórios, projetos e artigos. Elementos de Formatação de textos. Currículo na Plataforma Lattes. Manual de Normas para Elaboração de Trabalhos do IFRR. Conhecimento Científico. Normas da ABNT. Técnicas de Comunicação na apresentação de trabalhos acadêmicos.					
Área de Integração					
Informática Básica e Ambientação em EAD; Português Instrumental.					
Bibliografia Básica					
1. GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5o ED., ATLAS. 2010. 2. OVIVEIRA, J. L. Texto Acadêmico - Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica Editora VOZES. 2010. 3. TEIXEIRA, E. As Três Metodologias - Acadêmica, da Ciência e da Pesquisa . 4. Editora VOZES. 2008.					

Bibliografia Complementar	
1.	ABNT. NBR 10719 - Apresentação de relatórios técnicos e científicos . 1989.
2.	IFRR. Manual de Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos 2013. 3MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia Científica: Ciência, conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis . 3. ed. São Paulo:Atlas, 2000.
3.	OLIVEIRA, S.L. Tratado de Metodologia Científica: Projetos de Pesquisas, TGI, TCC, Dissertações e teses . Revisão Maria Aparecida Bessana. São Paulo: Editora Pioneira Thompson Learning, 2001
4.	SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Científico . 23a ed. Revisada e atualizada. São Paulo: Cortez. 2009.

Cód.		Componente Curricular			
		Tecnologia de Produtos de Origem Animal I: Leite, Ovos e Mel			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo II
Ementa					
Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais, principais espécies e raças produtoras de leite, tipos de ordenha e higiene na ordenha, principais doenças da glândula mamária, microbiologia do leite, características físico-químicas do leite, análise da qualidade do leite, possíveis contaminações ou alterações do leite e Tecnologia de produtos lácteos: pasteurização, desnat, centrifugação, esterilização. Elaboração de queijos, iogurtes, bebidas lácteas, leites fermentados e requeijão, doce de leite, creme de leite e manteiga. Tratamento de resíduos de laticínios e queijarias. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Tecnologia de Produtos Apícolas: Histórico da atividade e características fundamentais, importância econômica, produção, conservação, beneficiamento e controle de qualidade de mel, própolis, pólen, cera e geleia real. Legislação aplicada.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Microbiologia de Alimentos; Equipamentos e Instalações Agroindustriais; Embalagem e Legislação de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
1. COSTA, P. S. C. Processamento de mel puro e composto . Viçosa, MG: CPT, 2007. 204 p. 2. ORDÓNEZ; COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. 3. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite Santa Maria, Editora UFSM, 2008.					
Bibliografia Complementar					
1. BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite . São Paulo: Editora Nobel, 1983. 2. COUTO, R. H. N. A apicultura: Manejo e Produtos . 2ª Ed. São Paulo: AGROPECUÁRIA, 2005. 3. MELO, A. L. et al. Boas Práticas na Colheita, Extração e Beneficiamento do Mel 2ª Ed. EMBRAPA, 2003. OLIVEIRA, M. N. de (Ed.). Tecnologia de produtos lácteos funcionais . São Paulo: Atheneu, 2009. 384 p. 4. SOARES, L. A. de S.; SIEWERDT, F. (Org.). Aves e ovos . Pelotas: Ed. UFPel, 2005. 137p. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite . Editora UFSM, 2003.					

Cód.	Componente Curricular				
	Microbiologia de Alimentos				
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática	Total		
32	32	8	40	40	1º ano/módulo II
Ementa					
Histórico, desenvolvimento e objetivos da microbiologia. Caracterização e classificação dos micro-organismos. Estudo dos fungos e bactérias. Crescimento microbiano. Nutrição e cultivo de micro-organismos. Fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos. Introdução à microbiologia dos alimentos. Microrganismos de importância em alimentos: bactérias, fungos, bolores, leveduras e vírus. Fontes de contaminação dos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos. Micro-organismos indicadores, deteriorantes e patogênicos. Doenças transmitidas por alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Práticas laboratoriais: Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos. Técnicas de coleta de amostras para análise microbiológica. Meios de cultura e técnicas de semeadura. Introdução à microscopia. Corantes utilizados nas análises microbiológicas. Preparo e observação de lâminas. Identificação dos principais microrganismos em alimentos. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Padrões microbiológicos para alimentos. Legislação.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Higiene e Segurança Alimentar; Análise Sensorial; Embalagem e Legislação de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
1. BLACK, J. G. Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas. 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 2. FORSYTHE, F. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 3. FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 182p.					
Bibliografia Complementar					
1. BEUX, M. E. Atlas da Microscopia Alimentar. Varela, 2002. 2. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. Editora Artmed, 6a Edição, Porto Alegre, 2005, 711p. 2. 3. SILVA Jr, E.A. Manual de Controle Higiénico Sanitário em Alimentos São Paulo: Varela, 2002. 479p. 4. STROHL, W.W.; ROUSE, H.; FISHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2004. 5. TORTORA, G.J.; CASE C.L.; FUNKE B.R. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Editora Artmed. 2005. 920p.					

Cód.	Componente Curricular		
	Tecnologia de produtos de origem animal II: Carnes		
Carga horária (HR*)		Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo

EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	1ºano/módulo II
Ementa					
A carne como alimento: composição química e aspectos nutritivos da carne. Características físicas, anatômicas e sensoriais das carnes. Tecnologias de abate dos principais animais de açougue e cortes comerciais: bovino, caprino, ovino, suíno e aves. Abate humanitário, técnicas de insensibilização. Composição da carne e carcaça. Técnicas de desossa. Fatores pré-abate que afetam a qualidade da carne: estresse, temperatura, manuseio pré-abate, transporte, elementos genéticos. Fisiologia Muscular: Estrutura muscular. Contração e relaxamento muscular. Transformação do músculo em carne: rigor mortis. Padrões de qualidade da carne e derivados. Métodos de conservação: Uso do frio. Cura. Defumação. Secagem. Maturação. Salga. Atmosfera modificada e ou controlada. Estudo da legislação brasileira para produtos cárneos. Ingredientes e aditivos utilizados no processamento. Processamento tecnológico da carne: Salsicha. Hambúrguer. Mortadela. Linguiça. Presunto. Apresuntado. Kafta. Carne do sol. Charque. Almôndegas. Salame. Patê. Nuggets. Almôndegas, entre outros.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos; Equipamentos e Instalações Agroindustriais; Embalagem e Legislação de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 2. PRADO, I.N. do. Conceitos sobre a Produção com Qualidade de Carne e Leite. 1ª Ed. 3. EDUEM - Editora da Universidade Estadual de Maringá, 2007. 4. ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. volume 2. Artmed, 2004.					

Cód.	Componente Curricular				
	Análises de Alimentos				
Carga horária (HR*)				Carga	
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total	Horária (Hora aula)**	Período Letivo
32	32	8	40	40	1º ano/móduloII
Ementa					
A importância do laboratório de análise físico-química de alimentos. Normas de Segurança no Laboratório de Química. Uso correto de reagentes químicos. Identificação, manuseio de vidraria e equipamentos. Medidas de volume e lavagem de materiais. Segurança no laboratório. Conhecer os métodos instrumentais: texturometrias, cromatografias, espectrofotometria, pHmetros, condutivímetros. Constantes físicas: ponto de fusão, ponto de ebulição e densidade. Técnicas básicas de trabalho em laboratório de química: Pesagem - medidas preventivas, ambiente de pesagem, balanças, precisão e exatidão, erros. Preparação de soluções - soluções primárias, padronização de soluções, calibração de aparelhos analíticos. Dissolução. Pipetagem. Técnicas de separação de misturas. Técnicas de análises: gravimetria, titulometria, instrumental, refratometria, densimetria, pH. Indicadores e tampões. Coleta e amostragem: Coleta da amostra. Tratamento da amostra de laboratório. Métodos de análises em produtos de origem animal e vegetal. Determinação dos parâmetros físico- químicos de potabilidade da água utilizada na produção de alimentos. Interpretação de resultados e legislação de alimentos e bebidas.					

Área de Integração
Conservação de Alimentos; Higiene e Segurança Alimentar; Microbiologia de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos; Análise Sensorial.
Bibliografia Básica
1. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 3. ed.rev. Ampli. – Viçosa: UFV, 2008. 2. BACCAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3ª Ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2001. 3. VOGEL, A. I. Química Analítica Qualitativa. Rio de Janeiro: Guanabara Dois S. A, 1981. 4. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Varela, 2003.
Bibliografia Complementar
1. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. Varela, 2003. 2. BRACHT, A., ISHII-IWAMOTO, E. L. Métodos de Laboratório em Bioquímica. 1ª Ed. São Paulo: Manole, 2003. 3. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas; métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ª ed. São Paulo, 2004. 4. MORITA, T.; ASSUMPTÃO, R. M. V. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 1972. 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Análise de Alimentos - Métodos Químicos e Biológicos. 3ª Ed. UFV, 2006.

Cód.	Componente Curricular				
	Química e Bioquímica de Alimentos				
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	1ºano/móduloII
Ementa					
Funções orgânicas de interesse das biomoléculas dos alimentos; Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-química dos alimentos. Importância dos Lipídios na Tecnologia de Alimentos: Lipídios em alimentos. Propriedades físicas e químicas dos lipídios. Carboidratos na Tecnologia de Alimentos: Carboidratos em alimentos. Propriedades físicas e químicas dos carboidratos. Proteínas na Tecnologia de Alimentos: Importância das proteínas na Tecnologia de Alimentos. Alterações das proteínas no processamento de alimentos. Propriedades funcionais de proteínas. Minerais: Importância dos minerais na tecnologia de alimentos. Enzimas: Importância das enzimas na tecnologia de alimentos. Propriedades. Classificação. Fatores que alteram a velocidade de uma reação enzimática. Inibição enzimática. Vitaminas: Importância das vitaminas na tecnologia de alimentos. Pigmentos.					
Área de Integração					
Química Geral; Análises de Alimentos.					
Bibliografia Básica					

1. ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 3. ed.rev. Ampli. – Viçosa: UFV, 2008.
2. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.
3. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. Varela, 2001.
4. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Artmed, 2010.
5. RUSSEL, J. B. **Química Geral**. Vol. 2. Makron Books do Brasil Editora Ltda, 2004.
6. BERG, J. M., TYMOCZKO, J. L., STRYER, L. **Bioquímica**. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A, 2004. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Artmed, 2010.

Bibliografia Complementar

1. NELSON, D. L., COX, M. M. **Princípios de Bioquímica – Lehninger**. 4ª Ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
2. BACCAN, N. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3ª Ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2001.
3. VOGEL, A. I. **Química Analítica Qualitativa**. Rio de Janeiro: Guanabara Dois S. A, 1981.
4. ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos**. Vol 1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.
5. CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Varela, 2003.
6. COULTATE, T. P. **Alimentos: a Química de seus Componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
7. SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia**. Artmed, 2008.
8. MACEDO, G. A; COLS. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. Varela, 2005.
9. KLOBITZ, M. **Bioquímica de Alimentos**. LAB (Grupo GEN), 2008

Cód.		Componente Curricular			
		Associativismo, Cooperativismo e Empreendedorismo			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
40	40	10	50	50	2º ano/módulo III
Ementa					
Cooperativismo e associativismo: história, princípios doutrinários e legislação das atividades cooperativas e associativistas; Características do cooperativismo e do associativismo: Tipos, segmentos, organização, etapas e funcionamento das cooperativas/associações; Conceitos e tipos de empreendedorismo. Princípios do empreendedorismo rural, social e corporativo. Características do empreendedor e etapas do processo empreendedor. Planejamento de empreendimento. Planejamento de negócios para um produto. Tipos de canais de comercialização de produtos. Desenvolvimento da capacidade empreendedora/cooperativa/associativa.					
Área de Integração					
Administração Agroindustrial					
Bibliografia Básica					

1. ABRANTES, José. **Associativismo e cooperativismo**. Rio de Janeiro: Interciência, 2004. 127 p.
2. SPERRY, S.; MERCOIRET J. **Associação de Pequenos Produtores Rurais** Editora EMBRAPA, 2003, 130p.
3. LOPES, R. M. A. **Educação empreendedora**: conceitos, modelos e práticas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 230 p.
4. MARIANO, S.; MAYER, V.F. **Empreendedorismo**: Fundamentos e Técnicas para Criatividade. Editora LTC, 2011, 216p.

Bibliografia Complementar

ARANTES, E. C.; HALICKI, Z.; STADLER, A. (org.). **Empreendedorismo e responsabilidade social**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2014.

CHÉR, R. **Empreendedorismo na veia**: um aprendizado constante. Rio de Janeiro: Elsevier: SEBRAE, 2008.

TAUK-SANTOS, M. S.; CALLOU, A. B. F. (Orgs.). **Associativismo e desenvolvimento local**. Recife: Bagaço, 2006.

ZDANOWICZ, J. E. **Manual de finanças para cooperativas e demais sociedades** Porto Alegre: Dora Luzzatto, 2007.

WILDAUER, Egon Walter. **Plano de negócios**: elementos constitutivos e processo de elaboração. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012.

Cód.				Componente Curricular	
				Meio Ambiente e Tratamento de Resíduos	
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	2º ano/módulo III
Ementa					
O homem e o meio ambiente; Ecossistemas; Bases do desenvolvimento sustentável; Poluição Ambiental: definição e tipos; Origem e características dos resíduos agroindustriais: Atividades produtivas, geração de resíduos e seus impactos ao meio ambiente; Uso da água na indústria alimentícia; Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais; Níveis e sistemas de tratamento de efluentes líquidos; Legislação Ambiental; Sistema de Gestão Ambiental (SGA); Série ISO 14000; Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria; Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do impacto ambiental. Marketing ambiental.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Tecnologia de produtos de origem animal: leite, ovos e mel; Tecnologia de produtos de origem animal II: carnes; Tecnologia de produtos de origem animal II: carnes; Tecnologia do Pescado; Equipamentos e Instalações Agroindustriais					
Bibliografia Básica					
1. CAMARGO, A. L. de B. Desenvolvimento sustentável: dimensões e desafios. 1. ed. Campinas: Papirus, 2022. 2. CURI, D (org.). Gestão ambiental. São Paulo: Pearson, 2012. 3. DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.					
Bibliografia Complementar					

1. ASSIS, A. H. C. **Análise ambiental e gestão de resíduos**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2020.
2. INÁCIO, C. de T. **Compostagem**: ciência e prática para a gestão de resíduos orgânicos. Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2009. 156 p.
3. LUCIANO M. M. dos S. **Avaliação ambiental de processos industriais**. Editora Oficina de Textos 136 ISBN 9788579750366.
4. MOURA, L. A. A. de. **Qualidade e gestão ambiental**: sustentabilidade e ISO14001. 7. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023.
5. SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de impacto ambiental**: Conceitos e métodos. 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2013.
6. SPADOTTO, C & RIBEIRO, W. **Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria**. Botucatu: FEPAF, 2005.

Cód.		Componente Curricular			
		Análise Sensorial			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	2ºano/móduloIII
Ementa					
Princípios Básicos da Análise Sensorial: Histórico, importância e aplicação. Princípios de fisiologia sensorial. Fatores que interferem na avaliação sensorial (fisiológicos, psicológicos e ambientais). Analisadores Sensoriais: Os sentidos como fonte de informação: sentidos humanos, estímulos, receptores e sensações. Propriedades sensoriais dos alimentos. Ambiente dos Testes: Laboratório - instalação e funcionamento de laboratório. Material necessário. Amostra, preparo e apresentação. Análise Descritiva Qualitativa (ADQ): recrutamento, seleção, treinamento dos julgadores. Métodos de análise sensorial: Métodos Discriminatórios, Métodos Afetivos e Métodos Descritivos. Grau de satisfação do consumidor - uso da Escala Hedônica. Análises estatísticas de avaliação sensorial: Análise estatística dos testes: análise dos dados; interpretação dos resultados. Análise estatística univariada (ANOVA). Teste de Tukey. Correlações da Análise Sensorial com medidas químicas e físicas: critérios sensoriais para estimativa da vida útil do alimento.					
Área de Integração					
Microbiologia de Alimentos; Análises de Alimentos; Embalagem e Legislação de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
1. CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Cadernos Didáticos, nº 66. Editora UFV, 1999. 2. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial. Curitiba: Ed. Champagnat, 1996. 3. MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa (MG): UFV, 2013.					
Bibliografia Complementar					
1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 12994. ABNT. Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas. Classificação. São Paulo, 1993. 2. CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária, 1993. 3. MORAES, M.ª C. Métodos para avaliação sensorial dos alimentos 6ª Ed. Campinas: UNICAMP – Série Manuais, 1988. 4. ROSA, J.A. Roteiro prático para desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: STS, 2002. 85p. 5. SHIROSE, I. e MORI, E. E. M. Estatística aplicada a análise sensorial. Módulo I. Campinas: ITAL - Manual Técnico Nº 13, 1994.					

Cód.		Componente Curricular			
		Desenho Técnico e Projetos Agroindustriais			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	2ºano/módulo III
Ementa					
Introdução ao desenho técnico arquitetônico. Considerações gerais sobre o projeto. Análise de mercado. Desenvolvimento do projeto. Localização da planta, edificação industrial, layout, utilidades, tratamento de efluentes. Seleção dos equipamentos e matérias-primas. Análise econômica. Estimativas de custo/benefício.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Matemática aplicada à Agroindústria; Conservação de Alimentos; Higiene e Segurança Alimentar; Pós- colheita e Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Produtos de Origem Animal I: Leite, Ovos e Mel.					
Bibliografia Básica					
1. BLACK, J.T. O Projeto da Fábrica com Futuro. Porto Alegre: Bookamn, 1998 2. CARVALHO, J. V. Análise Econômica de Investimentos. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 3. FRENCH, Thomas E; VIERCK, Charles J. Desenho técnico e tecnologia gráfica.6. ed. São Paulo: Globo, 1999. 4. IMHOFF, Karl R.; IMHOFF, Klaus R. Manual de tratamento de águas residuais. São Paulo: Edgard Blucher, 2000. 5. MONTENEGRO, G.A. Desenho Arquitetônico. São Paulo: Edgar Blucher LTDA. 1978.					
Bibliografia Complementar					
1. BATALHA, Mário Otávio. Gestão Agroindustrial. 3 º Ed. Atlas.. 2. DERESZ, Fermino. CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. EMBRAPA 3. GADO DE LEITE. Produção de leite a pasto. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008. 4. FERNANDES, A. R., SILVA, C. A. B. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Vol. 2 Produtos de origem vegetal. 2 º Ed. UFV, 2003. 5. WOILER, S. E MATHIAS, W. F. Projetos – planejamento, elaboração e análise. São Paulo: Atlas, 1996. 6. WOILER, S. E.; MATHIAS, W. F. Projetos: planejamento, elaboração e análise. São Paulo: Atlas, 2002.					

Cód.		Componente Curricular			
		Equipamentos e Instalações Agroindustriais			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		

32	32	8	40	40	2ºano/móduloIII
Ementa					
Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais; Conceito de Layout, fluxograma, processos e operações unitárias; Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal; Dimensionamento de agroindústrias; Legislação federal e estadual para a instalação e operação de agroindústrias; Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente; Princípios, técnicas e equipamentos para secagem, resfriamento, abatedouros, frigoríficos e demais operações de processamento de produtos agropecuários.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Higiene e Segurança Alimentar; Pós-colheita e Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite, Ovos e Mel.					
Bibliografia Básica					
1. CANECCHIO-FILHO, V. Indústrias rurais. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985. 2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006.					
Bibliografia Complementar					
1. BORGES, A. C. Prática das pequenas construções. v. 1. São Paulo: Edgard Blucher. 1972. 2. CANECCHIO-FILHO, V. Indústrias rurais. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985. 3. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p 4. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. 5. SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem vegetal. v2. Viçosa: Editora UFV, 2003.					

Cód.		Componente Curricular			
		Embalagem e Legislação de Alimentos			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática (presencial)	Total		
32	32	8	40	40	2ºano/móduloIII
Ementa					
Funções e classificação das embalagens. Planejamento de uma embalagem. Propriedades, características e utilização dos materiais de embalagens nos alimentos. Influência das embalagens na vida útil dos alimentos e bebidas. Gestão de resíduos sólidos. Controle de qualidade de embalagens. Legislação de embalagens. Os pilares da legislação brasileira de alimentos: Constituição Federal, Lei do SUS, Normas básicas sobre alimentos, código de proteção e defesa do consumidor, crimes contra a saúde pública, Codex Alimentarius. Vigilância Sanitária: Histórico, ANVISA e Ministério da Agricultura. Rotulagem e registro de alimentos.					
Área de Integração					

Introdução aos Processos Agroindustriais; Conservação de Alimentos; Higiene e Segurança Alimentar.	
Bibliografia Básica	
1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. URL: http://www.anvisa.gov.br 2. CASTRO, A.G., POUZADA, A.S. Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 3. GOMES, J.C. Legislação de Alimentos e Bebidas . 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2009. 635p. 4. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. URL: http://www.agricultura.gov.br/ 5. SANTOS, A.M.P., YOSHIDA, C.M.P. Embalagem . Caderno pedagógico, 154p.2011. 2. .	
Bibliografia Complementar	
1. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS. Novas tecnologias de acondicionamento de alimentos . 1 ed. Campinas: [s.n.].1988. 2. DANTAS, S. T.; GATTI, J. A. B.; SARON, E. S. Embalagens metálicas e sua interação com alimentos e bebidas . Campinas: CETEA/ITAL, 1999. 3. GOMES, J.C., SILVA, M.H.L., SILVA, C.O. Análise de alimentos . 2.ed.. Viçosa: Funarbe, 2003. 4. JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade . Campinas: CETEA/ITAL, 2009. 5. SARANTÓPOULOS, C. I.G. L.; OLIVEIRA, L. M.; PADULA, M.; COLTRO, L.; ALVES, R. 6. M. V.; GARCIA, E. E. C. Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades . Campinas: CETEA/ITAL, 2002.	

Cód.		Componente Curricular			
		Tecnologia do Pescado			
Carga horária (HR*)				Carga Horária (Hora aula)**	Período Letivo
EaD	Teórica	Prática	Total		
40	40	10	50	50	2ºano/móduloIII
Ementa					
O pescado como alimento. Química do pescado. Valor nutricional do pescado. Frescor do pescado e mecanismos de deterioração. Análise sensorial do pescado fresco. Operações de pós-despesca: Boas práticas na despesca. Transporte de pescado vivo. Transporte de pescado abatido. Jejum e depuração. Controle da qualidade do pescado: Análises físico- químicas e microbiológicas do pescado. Industrialização do pescado: Métodos de conservação pela salga e secagem; Métodos de conservação e processamento pela defumação; Métodos de fermentação; Enlatamento do pescado; Atmosfera modificada; Pescado minimamente processado e Carne Mecanicamente Separada – CMS e Surimi de pescado; Conservação ácida (picles e marinados); Produtos embutidos: linguças, fishburger, bolos; Produtos empanados: nuggets, croquetes; Silagem de pescado; Óleo de Peixe; Farinha e Concentrado protéico de pescado; Hidrolisado Proteico e Solúvel de pescado. Embalagens para pescado. Legislação.					
Área de Integração					
Introdução aos Processos Agroindustriais; Higiene e Segurança Alimentar; Análises de Alimentos; Embalagem e Legislação de Alimentos.					
Bibliografia Básica					

1. GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.
2. PARDI, M.C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 1. Goiânia: UFG, 2006.
3. PARDI, M.C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 2. Goiânia: UFG, 2001.

Bibliografia Complementar

1. LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª ed. Artmed, 2005.
2. FEITOSA, T. **Contaminação, conservação e alteração da carne**. Fortaleza: Embrapa, 1999.
- LUCHIARI FILHO, A. **Pecuária da carne bovina**. São Paulo: 2000.
3. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos – volume 1 –**
4. **Componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
5. PINTO, P.S. A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Viçosa: UFV, 2008.
6. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes**. Viçosa: Editora UFV, 2007.

7.4 Terminalidade - Saídas Intermediárias

Este curso não prevê terminalidades intermediárias.

8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Este curso não prevê Trabalho de Conclusão de Curso.

9. PRÁTICA PROFISSIONAL

9.1 Prática Profissional Supervisionada

A prática profissional supervisionada compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações.

A prática profissional supervisionada será desenvolvida com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou salas ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira, conforme disposto na Resolução CNE/CP nº 01/2021.

Toda a prática profissional supervisionada será realizada dentro de cada componente curricular.

9.2 Estágio Profissional Supervisionado

A articulação entre os conteúdos teóricos e a prática realizar-se-á transversalmente ao longo do curso, pois este curso não prevê a realização de estágio curricular obrigatório.

É facultada aos estudantes a possibilidade de, caso assim desejarem, realizarem estágio curricular não obrigatório, com carga horária não especificada, além da carga horária mínima do curso, desde que estabelecido convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o IFRR, que garantam as condições legais necessárias e estejam em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, a Resolução nº 418 – CONSUP/IFRR, de 18 de dezembro de 2018, a Resolução nº 292 – CONSUP/IFRR, de 5 de maio de 2017 e Organização Didática em vigor.

9.3 Projetos

Os projetos integradores poderão permear todos os períodos dos cursos, devendo contemplar a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho e na realidade social, contribuindo para o desenvolvimento local e a solução de problemas.

Os projetos integradores deverão ser articulados com a pesquisa e/ou a extensão, de modo que possam contribuir para a prática profissional.

Em se tratando de atividades que demandem a execução de projeto integrador, a metodologia de desenvolvimento da prática profissional estará detalhada no formato de projeto, de acordo com sua natureza, podendo se caracterizar como Projetos de pesquisa, Projetos de extensão e Projetos de ensino integrados. Os docentes titulares dos componentes curriculares serão responsáveis pela orientação, acompanhamento e supervisão das atividades desenvolvidas pelos discentes.

As atividades relativas ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e/ou extensão serão, preferencialmente, ofertadas no *campus* e proporcionarão a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade, resultando em relatórios sob o acompanhamento e supervisão de um orientador. Os projetos serão propostos e desenvolvidos dentro de cada componente curricular, previstos nos Planos de Ensino, podendo ser executados projetos de ensino, pesquisa e extensão.

10. ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS - AACCs

Este curso não prevê Atividades-Acadêmico-Científico-Culturais.

11. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

As atividades didático pedagógicas de caráter interdisciplinar, multidisciplinar, pluridisciplinar ou transdisciplinar, registradas nos planos de ensino dos docentes, serão desenvolvidas com objetivo de organizar a relação entre teoria e prática a fim de solidificar a aprendizagem técnica e o enriquecimento sociocultural dos estudantes. Além das aulas regulares, entre as atividades que serão desenvolvidas, estão: atividades práticas; visitas técnicas; atividades e/ou eventos (palestras, seminários, mini cursos, oficinas, painéis, apresentações de trabalhos em feiras, exposições e outros) de cunho científico, cultural, social e esportivo.

Atividades integradas com outros Componentes Curriculares/Área de Conhecimento/Eixo Tecnológico serão realizadas por meio de Projeto Integrador, considerando-o uma proposta de atuação pedagógica interdisciplinar, ou mesmo multidisciplinar, pluridisciplinar ou transdisciplinar, que se proponham aos fins pedagógicos dos componentes curriculares, possibilitando a ampliação dos conhecimentos teórico-práticos e a inter-relação entre os conteúdos, conforme preconiza o Artigo 6º e Artigo 25, § 3º da Organização Didática (IFRR, 2023) e o PDI 2019-2023 (IFRR, 2019), que têm a interdisciplinaridade como um dos princípios educacionais da Instituição.

Para o desenvolvimento das competências e habilidades previstas no perfil profissional de conclusão do curso, o docente poderá utilizar da combinação de várias estratégias metodológicas, que proporcionem atividades reflexivas, coletivas, individualizadas e problematizadoras, tais como: aulas expositivas dialogadas com esquemas e suportes visuais; aulas práticas; estudos de texto; estudos de caso; resumos; mapas conceituais/mentais; estudos dirigidos; aulas orientadas; listas de discussão por meios informatizados; filmes; uso de tecnologias digitais de informação e comunicação; resoluções de problemas e exercícios; grupos de trabalho (GT); seminários; ensino em pequenos grupos; grupos de verbalização e de observação (GV/GO); dramatizações; painéis; entrevistas; discussões; debates; oficinas práticas; estudos do meio; pesquisas direcionadas; exposições; visitas técnicas e dinâmicas em grupo, phillips 66; tempestade de ideias Brainstorming; júri simulado; fórum; portfólio; webquest; infográficos; entre outros.

Entre as metodologias ativas que podem ser utilizadas, podemos destacar: gamificação ou educação baseada em jogos; educação baseada em competências; aprendizado por problemas; aprendizado por

projetos; design thinking; seminários e discussões; pesquisa de campo; entre outros.

A seleção das estratégias metodológicas dependerá da característica do componente curricular e será prevista no plano de ensino, de forma que o processo de ensino favoreça o conhecimento obtido de forma individual e em grupo e que potencialize todas as possibilidades do desenvolvimento de uma aprendizagem contextualizada e significativa, visando à superação das dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

12.ATIVIDADES A DISTÂNCIA

O Curso Técnico em Agroindústria Subsequente EaD será realizado na modalidade EaD com, 80% de carga horária em atividades a distância, em consonância com o limite estabelecido no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT).

As atividades a distância serão 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, conforme estabelecido na Organização Didática do IFRR.

Com o objetivo de permitir ao estudante vivenciar uma modalidade que desenvolve o componente curricular, a organização, socialização e integração no processo ensino-aprendizagem, o Curso Técnico em Agroindústria Subsequente EaD ofertará 20% de carga horária presencial. As especificações de carga horária e componentes curriculares que contemplam a educação a distância estão previstas na matriz curricular, bem como nos planos de ensino dos componentes curriculares.

12.1 Atividades de tutoria

A tutoria para componente curricular que apresenta carga horária EaD será realizada pelo docente responsável pelo componente curricular, conforme disposto no Art. 11, inciso II da Resolução nº 682/2022, garantindo a qualidade do processo de ensino-aprendizagem. A definição das atividades a serem feitas, metodologias e formas de avaliação deverão constar no plano de ensino do componente curricular e serão apresentadas aos acadêmicos pelo docente no início do semestre.

13. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E EXTENSÃO

A articulação do ensino com a pesquisa e extensão no desenvolvimento das atividades curriculares do curso, tem por objetivo estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade, possibilitando a articulação com o mundo do trabalho e dando ênfase à produção, ao segmento ao desenvolvimento e à difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos.

As atividades deverão ser previstas no plano de ensino ou ser desenvolvidas em formato de projetos de ensino, pesquisa ou extensão, com ou sem fomento por meio de edital institucional, garantindo ao estudante o papel de protagonista do processo de construção de seu conhecimento e de sua formação profissional.

Poderão ser desenvolvidos projetos de pesquisa partindo de um componente curricular, projetos integradores ou mesmo um projeto de extensão sem estar ligado a um programa, e que ajude a solucionar uma necessidade da comunidade onde o *campus* está inserido. O objetivo é fazer a interface entre ensino, pesquisa, extensão e inovação para enriquecer o conhecimento dos estudantes.

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão visa assegurar aos sujeitos condições de interpretar a realidade e exercer sua cidadania, propiciando-lhes condições de intervir na sociedade de maneira crítica e justa. Nesse sentido, o IFRR apresentará concepções e diretrizes que nortearão as práticas pedagógicas para o período de 2019 a 2023 (PDI IFRR 2019- 2023).

As ações de pesquisa e de inovação - que estimulam a busca por soluções científicas para os problemas locais, a participação em projetos de criação e de difusão de tecnologias (PDI/IFRR 2019-2023) e de extensão, que integra a educação aos múltiplos setores da vida em sociedade, serão desenvolvidas mediante alguns programas, tais como: Programa Institucional de Iniciação Científica e

Tecnológica – PIBICT e Programa de Bolsa Acadêmica de Extensão (PBAEX), ou outras formas que docentes e discentes adotarem.

As ações desenvolvidas por meio do IF Comunidade, da Semana de Empreendedorismo e Inovação que acontecem todos os anos no Campus, constituem-se em momentos de trocas do conhecimento produzido e acumulado pela Instituição, além de também significar uma prestação de contas para a sociedade local. Articulação do ensino com a pesquisa e extensão no desenvolvimento das atividades curriculares do curso ocorrerá a partir dos editais dos programas institucionais.

14. APOIO AO DISCENTE

14.1 Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais

RESOLUÇÃO N.º 429/2019 - CONSUP/IFRR, que regulamenta o Núcleo de Atendimento às pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) do Instituto Federal de Roraima, tem por finalidade fomentar Políticas Públicas de inclusão e assessorar o desenvolvimento de ações de natureza sistêmica no âmbito do ensino, da pesquisa, da extensão e inovação que promovam o cumprimento efetivo das Leis no 10.098/2000, no 13.146/2015, do Decreto no 5.296/2004 e dos demais instrumentos legais correlatos.

São objetivos específicos do Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais:

I. Estabelecer parâmetros individualizados e flexíveis de avaliação pedagógica, valorizando os pequenos progressos de cada estudante em relação a si mesmo e ao grupo em que está inserido.

II. Desenvolver ações que propiciem a inclusão de pessoas com necessidades educacionais específicas dos programas de inclusão, dos Cursos Técnicos, Tecnologia, Graduação e Pós-Graduação, respeitando as orientações dos dispositivos legais.

III. Promover a interlocução com a família, favorecendo a compreensão dos avanços e desafios enfrentados no processo de escolarização, bem como dos fatores extraescolares que possam interferir nesse processo.

IV. Oportunizar a comunicação e novas experiências ambientais, sensoriais, cognitivas, afetivas e emocionais, visando a aquisição de conhecimentos para a construção de valores sociais.

V. Disseminar a cultura de inclusão no âmbito do IFRR por meio de projetos, assessorias e ações educacionais, em parceria com instituições públicas e privadas e em consonância com as políticas de inclusão, fomentando a quebra das barreiras atitudinais, educacionais e arquitetônicas.

VI. Contribuir para a implementação de políticas de acesso, permanência e conclusão com êxito dos estudantes com necessidades educacionais específicas;

VII. Elaborar, em conjunto com os docentes e setor pedagógico dos Campi, programa de atendimento pedagógico e psicossocial aos estudantes com necessidades específicas e auxiliar os professores a adequarem as suas aulas conforme o programa definido.

VIII. Assessorar na construção e/ou reestruturação de documentos institucionais inerentes a questões relativas à inclusão no ensino.

IX. Promover eventos de sensibilização e capacitação nas práticas inclusivas em âmbito institucional.

X. Articular os diversos setores da instituição em atividades relativas à inclusão, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;

14.2 Assistência Estudantil

A Resolução nº 657/2022 - CONSUP/IFRR, que regulamenta a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, tem por objetivo geral contribuir para a redução dos efeitos da desigualdade, para a melhoria do desempenho acadêmico, para a permanência estudantil, para a produção e difusão dos conhecimentos, para êxito educacional e para a melhoria das condições de vida dos estudantes.

São objetivos específicos da Política de Assistência Estudantil do IFRR:

- I. Fortalecer e ampliar programas e projetos de Assistência Estudantil que possibilitem a permanência e o êxito dos estudantes;
- II. Realizar acompanhamento pedagógico e biopsicossocial dos estudantes, contribuindo com o processo de aprendizagem;
- III. Proporcionar aos estudantes condições necessárias para seu amplo desenvolvimento acadêmico, incluindo aqueles com necessidades educacionais específicas, conforme legislação vigente;
- IV. Contribuir para a redução dos índices de evasão e de retenção escolar, mediante implementação do Plano de Permanência e Êxito do IFRR;
- V. Possibilitar ao corpo discente igualdade de oportunidades para além da transferência de recursos financeiros, por meio de ações de apoio estudantil promovidas pelo ensino, pesquisa e extensão;
- VI. Promover ações que visem à igualdade de oportunidades socioeconômicas e culturais;
- VII. Implementar programas, projetos e ações que visem ao respeito às diversidades étnicas, sociais, sexuais, culturais, de gênero, geracionais e religiosas;
- VIII. Possibilitar a participação dos estudantes em eventos acadêmicos, técnico-científicos, artístico-culturais e esportivos;
- IX. Incentivar a produção, circulação, difusão, acessibilidade, veiculação, preservação e publicação de trabalhos artísticos, técnicos-científicos e culturais dos estudantes;
- X. Estimular a participação dos estudantes na discussão e nos processos decisórios referentes à gestão democrática da Assistência Estudantil do IFRR.

Dentre os programas de que trata a Política de Assistência Estudantil, o *Campus Amajari* oferece conforme Art. 11 da Res. nº 657/2022 - CONSUP/IFRR:

- I. Programa de Auxílio Moradia Estudantil;
- II. Programa de Auxílio Alimentação;
- III. Programa de Auxílio Transporte;
- IV. Programa de Atenção e Promoção à Saúde;
- V. Programa de Inclusão Digital;
- VI. Programa de Incentivo ao Esporte;
- VII. Programa de Incentivo e Promoção à Cultura e Arte;
- VIII. Programa de Auxílio Creche;
- IX. Programa de Apoio à Participação em Eventos;
- X. Programa de Auxílio a Material Didático-Pedagógico;
- XI. Programa de Apoio Pedagógico;
- XII. Programa de Apoio aos Estudantes com Deficiência, Transtornos Globais do Desenvolvimento e Altas Habilidades e/ou Superdotação;
- XIII. Programa de Apoio ao Estudante na Modalidade EaD.

O único programa que não atendemos no momento é o VIII Programa de Auxílio Creche.

14.3 Apoio Pedagógico

Para subsidiar o planejamento das ações dos *campi*, estão previstas na Resolução nº 477/2019 - CONSUP/IFRR, que dispõe sobre o Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito dos

Estudantes do IFRR, as estratégias de intervenção e monitoramento que visam à permanência e o êxito dos estudantes.

Dentre as ações realizadas no *campus* que objetivam a permanência e o êxito dos estudantes, estão: acompanhamento individualizado e em grupo pelo setor pedagógico, suporte quanto às dificuldades encontradas no ensino dos componentes curriculares, possibilitando inclusive a promoção de ações de nivelamento para melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes, no suporte ao planejamento docente; intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados.

A coordenação pedagógica é o setor responsável por atribuir através do planejamento de ações que permitem articular, intervir e acompanhar atividades docentes, bem como a função de acompanhar o estudante no processo de ensino- aprendizagem, estabelecer uma articulação reflexiva das ações educativas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação frente às demandas inerentes ao processo ensino-aprendizagem. Para o exercício de suas funções, a coordenação pedagógica conta com uma equipe de educadores, que desenvolvem atividades de assessoria pedagógica aos cursos, com o atendimento aos discentes e à comunidade acadêmica por meio de ações que se alinham em direção à permanência e êxito dos educandos e à política de responsabilidade social da Instituição.

15.TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO(TDICs)

As Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) são recursos didáticos constituídos por diferentes mídias e tecnologias, que potencializam a construção do conhecimento e têm um papel fundamental nos processos de ensino e aprendizagem, permitindo melhorias na comunicação, ofertando espaços de simulação de atividades práticas que não sejam possíveis de realizar de forma direta por indisponibilidade de espaço e estrutura, entre outras possibilidades de mediação. As TDICs têm sido incorporadas às práticas docentes como meio para promover aprendizagens mais significativas, com o objetivo de apoiar os docentes na implementação de metodologias de ensino ativas, alinhando o processo de ensino-aprendizagem à realidade dos estudantes e despertando maior interesse e engajamento dos estudantes.

O *Campus* Amajari dispõe de 1 (um) laboratório de informática com 30 (trinta) computadores, os quais são disponibilizados aos estudantes, com presença de professores, para auxiliá- los em suas atividades acadêmicas. Além desses, há também 10 (dez) computadores e 7 notebooks instalados na Biblioteca do Campus para uso em atividades de pesquisa. Todos os equipamentos mencionados possuem acesso à internet, bem como pacote de aplicativos de escritório que permite a edição de documento de texto, de planilha eletrônica e de apresentação de slides. Os computadores também contam com ferramentas básicas como leitor de PDF, compactador de arquivos, navegadores web etc. Essa infraestrutura, por meio da internet, possibilita acesso à biblioteca virtual que conta com acervo de livros referentes às mais diversas áreas.

16. 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 e pela avaliação do desempenho escolar dos estudantes matriculados nos cursos técnicos, tendo sua organização e funcionamento fixados na Resolução nº 716, de 08 de janeiro de 2023 (Organização Didática do IFRR).

O Conselho de Classe é temporário e ocasional, sendo constituído da seguinte forma:

- I - Diretoria/Departamento de Ensino, que o presidirá;
- II - Coordenação de curso;
- III - Setor Pedagógico ;
- IV - Equipe multidisciplinar de Assistência ao Estudante;
- V - Docente da turma;

VI - Estudantes representantes ou líderes das turmas.

São atribuições do Conselho de Classe:

I - Apresentar as dificuldades da turma quanto à aprendizagem, à relação docente/estudante, ao relacionamento entre os próprios estudantes, e outros assuntos que mereçam ser analisados coletivamente;

II - Deliberar sobre medidas técnicas, administrativas e pedagógicas a serem tomadas, visando superar dificuldades detectadas;

III - Despertar nos docentes e estudantes o hábito de reflexão, análise e autoavaliação sobre o seu próprio desempenho, no cumprimento de suas obrigações e responsabilidades;

IV- 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;

V - Executar os encaminhamentos e decisões tomadas no Conselho de Classe.

Os encaminhamentos e decisões tomadas no Conselho de Classe serão efetivados pelo 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-se:

I - Com todos os estudantes da turma;

II - Com determinado grupo de estudantes;

III - Sem os estudantes.

O Conselho de Classe tem a finalidade de analisar os processos de ensino- aprendizagem da turma e aqueles específicos de cada estudante, reunindo-se ao final de cada Módulo em caráter ordinário e, em caráter extraordinário, quando convocado pelo Departamento de Ensino, para tratar de assunto específico.

17.CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

17.1 Do processo de ensino-aprendizagem

A avaliação do processo ensino e aprendizagem têm como parâmetro os princípios do projeto pedagógico institucional (PPI) e o perfil de conclusão do Curso. A avaliação do ensino compreende o acompanhamento pedagógico no que tange a prática docente para identificar os meios, instrumentos, estratégias de ensino que contribuem para a superação das dificuldades no processo de aprendizagem.

De acordo com a Resolução nº 716/2023 - CONSUP/IFRR, a avaliação da aprendizagem do estudante compreenderá os aspectos cognitivo e social, sendo os critérios e valores estabelecidos em cada instrumento de avaliação, descritos na metodologia do Plano de Ensino dos docentes e previamente apresentados aos estudantes, no início do componente curricular.

O processo avaliativo deverá considerar os aspectos atitudinais, conceituais e procedimentais, não devendo os atitudinais ultrapassar 30% (trinta por cento) do quantitativo da avaliação.

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa, envolvendo docentes e estudantes e deve garantir conformidade entre

os processos, as técnicas, os instrumentos de avaliação, as bases tecnológicas, as habilidades e as competências a serem desenvolvidas.

A avaliação deverá ser um diagnóstico constante – processo contínuo e formativo – em que os aspectos qualitativos se sobreponham aos quantitativos, conforme estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira (LDBEN), considerando as modalidades:

I. - Avaliação Diagnóstica - realizada no início do processo de ensinoaprendizagem:

- a. Detecta o nível de conhecimentos dos estudantes;
- b. Retroalimenta o processo, indicando os elementos que precisarão seraprofundados;
- c. - Avaliação Formativa - de caráter contínuo esistemático:
- d. Ocorre durante o processo de ensino-aprendizagem;
- e. É interna ao processo e centrada no estudante;
- f. Também tem caráter diagnóstico;
- g. Possibilita acompanhar o domínio de competência e adequar o ensino aos ajustes na aprendizagem e no desenvolvimento do estudante;

III. – Avaliação Somativa - possibilita avaliar as competênciaspretendidas:

- a. fornece resultados de aprendizagem;
- b. Subsidia o planejamento do ensino para a próximaetapa;
- c. Informa o rendimento dos estudantes em termos parciais e finais.

Os instrumentos de avaliação deverão ser diversificados, estimulando o estudante à pesquisa, à reflexão, a acionar outros conhecimentos e habilidades evidenciando iniciativa, criatividade para resolução de problemas.

É de competência do docente a elaboração, a aplicação e o julgamento do trabalho de avaliação da aprendizagem. Quando o conteúdo de qualquer avaliação prevista, discrepar dos objetivos gerais ou específicos constantes no Plano de Ensino, o setor de apoio pedagógico proporá sua adequação.

O docente poderá adotar instrumentos de avaliação que julgar mais eficientes, devendo expressá-lo no Plano de Ensino. São considerados, dentre outros, os seguintes instrumentos avaliativos:

- I - Fichas de observação com critériosestabelecidos;
- II - Projetos;
- III - Estudo de caso;
- IV - Painéis integrados.
- V - Lista de verificação de desempenho ecompetências;
- VI - Exercícios
- VII - Questionários;
- VIII - Pesquisa;
- IX - Dinâmicas;
- X - Teste/exame/prova escrita ou oral/;
- XI - Prática Profissional;
- XII - Relatórios
- XIII - Atividade prática
- XIV - Jogos pedagógicos

As avaliações devem ser estabelecidas de forma contextualizada, preferencialmente em articulação entre os componentes curriculares que trabalham a mesma competência. Os resultados das avaliações da aprendizagem deverão ser analisados pelo docente junto a turma, visando garantir o melhor aproveitamento dos conteúdos trabalhados.

A avaliação dos estudantes com Deficiências, Transtorno Global do Desenvolvimento e Superdotação/Altas habilidades deve ser adaptada às suas necessidades educacionais específicas com apoio da Coordenação de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (CAPNE).

A verificação da aprendizagem dos estudantes será expressa em notas, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, conforme o Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

As datas das avaliações ficarão a critério do docente, comunicadas previamente aos estudantes, considerando o calendário acadêmico. Os docentes terão um prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a realização das avaliações, para apresentar os resultados aos estudantes, de modo a possibilitar a análise do seu desempenho.

Em caso de uso de tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), o docente deverá optar por tecnologias disponíveis na instituição ou acessíveis aos estudantes, a fim de propiciar ao estudante a realização das atividades avaliativas.

A nota do componente curricular será composta por uma das seguintes formas:

- I. - Somativa;
- II. - Média aritmética simples;
- III. - Média ponderada.

No sistema de avaliação somática a nota do componente curricular será composta pela soma simples dos instrumentos avaliativos.

No sistema de avaliação média aritmética simples a nota do componente curricular será composta pela média aritmética de duas notas (N1 e N2).

No sistema de avaliação média ponderada a nota do componente curricular será composta, levando-se em consideração o peso atribuído para cada nota (N1 e N2).

A nota do componente curricular será composta por no mínimo (02) dois e no máximo (04) quatro instrumentos avaliativos, diferentes entre si, distribuídos entre N1 e N2, quando for o caso.

O processo avaliativo deverá ficar estabelecido no Plano de Ensino, além de ser apresentado aos estudantes nos primeiros dias de aula do componente curricular.

Será considerado aprovado o estudante que obtiver nota igual ou superior a 60 (sessenta) por componente curricular e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da série/módulo.

Será considerado reprovado o estudante que obtiver média anual/modular menor que 40 (quarenta) no componente curricular e/ou frequência menor que 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da série/módulo.

Os *campi* do IFRR deverão oferecer recuperação, com a finalidade de garantir o êxito acadêmico. Os estudos de recuperação serão desenvolvidos de forma contínua, durante o período letivo, com o objetivo de superar as dificuldades de aprendizagem.

O estudante que obtiver média anual ou média modular igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 60 (sessenta), cuja frequência for igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de carga horária da série/módulo, terá direito a Exame Final, que será elaborado com base nos conteúdos ministrados, a critério do docente, durante a série/módulo.

Será considerado reprovado no componente curricular o estudante que, após o Exame Final, obtiver

média menor que 60 (sessenta). Em caso de reprovação em até 02 (dois) componentes curriculares, o estudante ficará em situação de dependência.

O componente curricular em dependência poderá ser executado com 20% (vinte por cento) da carga horária do componente curricular na forma presencial e 80% (oitenta por cento) a distância, podendo a critério da coordenação ser 100% (cem por cento) a distância.

Conforme disposto na Resolução nº 716/2023 - CONSUP/IFRR, o acompanhamento do processo ensino-aprendizagem consiste das análises decorrentes das reuniões de conselho de classe e de reuniões pedagógicas, em que são estabelecidas estratégias pedagógicas de intervenção necessárias que tem a finalidade de:

- I. - Identificar progressos;
- II. - Detectar dificuldades no processo ensino-aprendizagem;
- III. - Detectar as causas e sugerir as medidas didático-pedagógicas a serem adotadas visando à superação das dificuldades;
- IV. - Adequar, se necessário, o conteúdo programático dos componentes curriculares para haver maior interdisciplinaridade.

A proposição de possíveis intervenções deverá ocorrer por meio de decisão consensual entre o Departamento de Ensino, a Coordenação de Cursos e o setor Pedagógico, podendo ser envolvidos demais setores/profissionais que forem necessários.

O processo de ensino-aprendizagem deve garantir ao estudante a vivência de experiências teóricas e práticas que estimulem:

- I. - O exercício da cidadania;
- II. - A capacidade crítica;
- III. A solidariedade, a integração social e o convívio grupal;
- IV. A criatividade, a inovação e o raciocínio lógico científico;
- V. - A liderança e a proatividade;
- VI. - O exercício cívico, a moral e a ética;
- VII. - O respeito às diferenças e o combate a todas as formas de discriminação e intolerância;
- VIII. - A busca contínua de novos conhecimentos;
- IX. - O desenvolvimento de competências e habilidades inerentes à formação profissional;
- X. - A valorização da cultura regional roraimense.

Serão realizadas reuniões pedagógicas destinadas a momentos de reflexão, de caráter diagnóstico e prognóstico, com a finalidade de discutir estratégias de intervenção necessárias à continuidade do processo ensino-aprendizagem, bem como de formação continuada.

Além disso, ao final de cada módulo, será realizado o Conselho de Classe, com a finalidade de analisar os processos de ensino-aprendizagem da turma e aqueles específicos de cada estudante.

17.2 Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Conforme disposto na Resolução nº 716/2023 - CONSUP/IFRR, o aproveitamento de estudos ocorre por meio da dispensa de componente curricular cursado anteriormente. O estudante do IFRR que tenha cursado componente curricular em outra instituição poderá solicitar aproveitamento de estudos ou contabilizar carga horária para Atividades Complementares.

O estudante terá direito a aproveitamento de estudos dos componentes curriculares que tenham sido cursados com êxito em instituições de ensino reconhecidas pelo MEC, desde que do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior. O aproveitamento poderá ser de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) da carga horária do curso.

Para requerer o aproveitamento de estudos no período definido no calendário acadêmico, o estudante

deverá observar a compatibilidade de competências e habilidades, conteúdos, cargas horárias entre o componente curricular cursado e o que está sendo ofertado.

A solicitação para aproveitamento de estudos deverá ocorrer via Suap em Central de serviço com abertura de chamado>Registro acadêmico>Aproveitamento, com especificação do(s) componente(s) curricular (es) de que se pleiteia, anexando os seguintes documentos:

- I. - Histórico Escolar;
- II. - Ementário dos componentes curriculares estudados, com a especificação de carga horária, conteúdos, unidades de ensino, bibliografia, devidamente assinada pelo responsável do curso.

O pedido de aproveitamento de estudos dará origem no setor de Registro Acadêmico que será despachado para o Departamento de Ensino ao qual o estudante estiver vinculado, que deverá observar, em seu parecer:

- I. - 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;
- II. - Os componentes curriculares cursados com aprovação em outros cursos do mesmo nível de ensino ou de nível superior.

O fluxo para solicitação de aproveitamento e outras situações excepcionais serão regidas conforme normativas nacionais e do IFRR.

17.3 Procedimentos de avaliação do curso

A avaliação do curso é de suma importância para o aperfeiçoamento contínuo do desempenho acadêmico e o planejamento da gestão acadêmico- administrativa.

A avaliação do curso será realizada ao final da conclusão de cada turma, e terá como parâmetro os princípios filosóficos e teórico-metodológicos gerais que norteiam as práticas acadêmicas do IFRR, conforme exposto no PDI 2019-2023 (IFRR, 2019), além do perfil profissional do curso e do egresso e dos objetivos geral e específicos do curso exposto neste PPC.

A realização dessa avaliação compreenderá, de acordo com o Art. 196, § 2o da Organização Didática, a análise das práticas no desenvolvimento do curso e o processo de retroalimentação para o currículo em busca da qualidade de sua oferta educacional, e sua realização ficará a cargo da Coordenação do Curso, em conjunto com a equipe técnico-pedagógica do Campus.

Para realização dessa avaliação, os estudantes do Curso responderão, por meio da aplicação de instrumentos próprios do Campus, perguntas referentes aos componentes curriculares e atividades acadêmicas específicas do curso; à avaliação do corpo técnico e do corpo docente do curso; à avaliação dos espaços educativos (sala de aula, laboratórios, biblioteca e ambientes didáticos); e à autoavaliação do estudante. Considerar-se-á, dessa forma, o sistema polidimensional que inclui a avaliação da aprendizagem do discente, a avaliação das estratégias de ensino, e a avaliação do Projeto Pedagógico de Curso e do currículo.

O instrumento de avaliação aplicado aos estudantes deverá ser previamente encaminhado à COPED (Coordenação Pedagógica do Campus Amajari), que o analisará e homologará devendo, após sua aplicação, ser elaborado relatório de avaliação de curso pela Coordenação do Curso, em conjunto com a equipe técnico- pedagógica do Campus, no qual serão consolidados os resultados referentes às dimensões supracitadas e que, posteriormente, também deverá ser encaminhado à COPED, a fim de subsidiar ações a serem realizadas conforme os resultados verificados.

A critério da Coordenação de curso, para a avaliação do curso poderá ser realizado workshop como um dos instrumentos de diagnóstico e avaliação, no qual serão discutidos os aspectos do curso. O evento deverá contar com a participação dos discentes, docentes, equipe técnico-pedagógica e comunidade externa, que ao final gerará um relatório que subsidiará a avaliação do curso.

17.4 Sistema de Avaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve ser entendida como um processo mediante o qual a instituição, com a participação de todos os seus segmentos, se analisa internamente, objetivando relacionar o que realmente é com o que deseja ser, assim como avaliar as suas realizações, o modo como se organiza e atua. É um processo contínuo que objetiva a identificação dos pontos fortes e dos pontos fracos da instituição, para que eles subsidiem os planos institucionais de curto e médio prazos e, com isso, haja mudanças que resultem em melhorias efetivas.

A autoavaliação institucional obedece aos princípios norteadores da Lei nº 10.861/2004, que instituiu o Sinaes para garantir o processo nacional de avaliação das IES e dos cursos de graduação.

Em atendimento à Lei nº 10.861/2004, o IFRR constituiu a sua Comissão Própria de Avaliação (CPA), órgão responsável por conduzir o processo de autoavaliação institucional, que tem autonomia em relação aos demais conselhos e colegiados.

A CPA é constituída por uma Comissão Própria de Avaliação Central, à qual compete a coordenação geral das atividades e se localiza na Reitoria, e por Comissões Setoriais de Avaliação Locais (CSAs), sendo uma em cada *campus*.

Além da Lei nº 10.861, regulamentada pela Portaria nº 2.051, de 9 de julho de 2004, a CPA fundamenta o seu processo avaliativo no Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. Sua atuação se embasa na concepção de avaliação como processo permanente de construção e consolidação de uma cultura de avaliação da instituição, com a qual a comunidade interna se identifique e se comprometa.

A CPA e as CSAs são compostas por membros das comunidades interna e externa. Os integrantes da comunidade interna são eleitos por seus pares, sendo 2 (dois) representantes docentes, 2 (dois) representantes estudantis e 2 (dois) representantes dos técnicos administrativos. Quanto à comunidade externa, há dois (dois) representantes da sociedade civil organizada, que são indicados pelos dirigentes de suas organizações. Para cada membro titular da CPA existe um membro suplente do mesmo segmento.

A CPA atua em conjunto com as CSAs, que têm a atribuição de desenvolver o processo de autoavaliação, particularmente o trabalho de sensibilização da comunidade acadêmica e de divulgação a esta de todo o processo.

18. POLÍTICAS DE INCLUSÃO

18.1 Política de Educação para os Direitos Humanos

A Educação para os Direitos Humanos tem como princípio a formação omnilateral, ou seja, para o mundo de trabalho e vida em sociedade a para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regional, nacional e internacional.

Em seu planejamento, o IFRR busca incluir atividades, políticas e programas educacionais visando ofertar uma educação fundamentada nos princípios da equidade e inclusão social, tendo em vista a garantia dos Direitos Humanos.

Em atendimento à Resolução nº 01/2012 do CNE, as atividades relativas à Educação para os Direitos Humanos estão inseridas no curso: de maneira transversal, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente, e de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade. A Política de Educação para os Direitos Humanos será contemplada, convenientemente, em todos os componentes curriculares do curso.

18.2 Política de Educação para as Relações Etnicorraciais

A inclusão dessa temática promoverá a valorização e o reconhecimento da diversidade etnicorracial na educação brasileira a partir do enfrentamento estratégico de culturas e práticas discriminatórias e racistas institucionalizadas presentes no cotidiano e nos sistemas de ensino, que excluem e penalizam crianças, jovens e adultos indígenas ou negros e comprometem a garantia do direito à educação de qualidade de todos. O *Campus Amajari* tem implementado o Núcleo de Estudos Afro- brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NEABI tem a finalidade de regulamentar as ações referentes implementação das Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/2008, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial principalmente, de negros, afrodescendentes e indígenas, e para atender temática História e Cultura Afro- Brasileira e Indígena. É um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas inclusivas, pautadas no respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais. Posto isto, propõe-se que o estudo e a valorização da cultura afro-brasileira e indígena, incluindo seus conhecimentos tradicionais, suas histórias de lutas de antes e de agora, sejam abordadas mais diretamente nas seguintes disciplinas abaixo:

Higiene e segurança alimentar– Sugere-se que seja abordado como os povos tradicionais – particularmente os povos originários e comunidades tradicionais africanas e afro- brasileiras – são centrais em um mundo com mudanças climáticas drásticas derivadas do modo predatório de expansão da agricultura e da indústria. De acordo com a Organização das Nações Unidas (2023), o modo de produção de alimentos desses povos está muito mais adaptado ao meio ambiente além do que eles fornecem diferentes fontes de alimentos para um mundo ameaçado por insegurança alimentar quando aposta apenas nas monoculturas – o trigo, por exemplo, corre risco constante de escassez devido a guerras e mudanças climáticas. —O mundo atualmente depende muito de um pequeno conjunto de culturas básicas. Apenas cinco culturas, arroz, trigo, milho, milheto e sorgo, fornecem cerca de 50% de nossas necessidades energéticas. Repleto de colheitas nativas nutritivas, como quinoa e oca, os sistemas alimentares dos povos indígenas podem ajudar o resto da humanidade a expandir sua restrita base alimentar para incorporar ervas, arbustos, grãos, frutas, animais e peixes que podem não ser bem conhecidos ou usados outras partes do mundo. II (ONU, 2023).

Associativismo, cooperativismo e empreendedorismo– O associativismo é e foi historicamente uma forma da comunidade afro-brasileira se organizar e resistir. Foram fundamentais no objetivo de satisfazer necessidades sociais, econômicas e culturais desde a luta para a abolição da escravidão no Brasil e continuou sendo um importante espaço de construção de identidades e de luta por direitos, empoderamento e igualdade (DOMINGUES, 2023). Por isso, sugere-se que seja abordado como o associativismo e o cooperativismo historicamente vem sendo espaços de reivindicações e redes de solidariedade dos povos afro-brasileiros para vencerem barreiras econômicas e a exclusão.

Meio ambiente e tratamento de resíduos– As questões relativas ao meio ambiente e comunidades indígenas são centrais no Brasil e fundamentalmente no Estado de Roraima. Sugere-se que na abordagem da disciplina relacione-se como a falta de tratamento adequado aos resíduos prejudicam a saúde de todos e muito mais diretamente as comunidades tradicionais indígenas que lidam com a pesca, a caça e dependem de um solo e rios que não sejam nocivos. Além disso, sugere-se que seja abordado a importância essencial das reservas indígenas para a preservação do meio ambiente, com exposição de dados e imagens de como as áreas ao redor das reservas indígenas se deterioram e como as terras indígenas preservam a vegetação originária. Sugere-se também que seja exposto como a sociedade como um todo é beneficiária direta e devedora da preservação realizada pelos povos indígenas - que deveriam ser muito mais recompensados - pois a floresta, segundo relatório *Equilíbrio delicado para a Amazônia legal brasileira: um memorando econômico*, do Banco Mundial (2023), rende preservada lucro sete vezes superior ao lucro que pode ser obtido por meio de diferentes atividades privadas ligadas à agricultura, extração de madeira ou garimpo – benefícios e lucros que chegam através da regularidade das chuvas para a agricultura, o sumidouro de carbono e as pesquisas farmacológicas (BANCO MUNDIAL, 2023).

18.3 Política de Educação Ambiental

As ações de educação ambiental destinam-se a assegurar, no âmbito educativo, a integração equilibrada das múltiplas dimensões da sustentabilidade — ambiental, social, ética, cultural, econômica,

espacial e política — ao desenvolvimento do país. Essas ações têm a intenção de oferecer melhor qualidade de vida para toda a população brasileira, por intermédio do envolvimento e da participação social na proteção e na conservação ambiental e na manutenção dessas condições a longo prazo. Essas ações serão inseridas no curso de forma transversal à abordagem dos conteúdos nos componentes curriculares.

18.4 Política de Inclusão Social e Atendimento à Pessoa com Deficiência ou Mobilidade Reduzida

A compreensão da educação como um direito de todos e do processo de inclusão educacional, numa perspectiva coletiva da comunidade acadêmica, reforça a necessidade da construção de institutos inclusivos que contam com redes de apoio à inclusão social.

O *Campus* Amajari tem em sua estrutura a Coordenação de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (CAPNE).

A CAPNE tem por finalidade fomentar políticas públicas de inclusão e assessorar o desenvolvimento de ações de natureza sistêmica transdisciplinar, no âmbito do ensino, da pesquisa, da extensão e inovação que promovam o cumprimento efetivo das Leis nº 10.098/2000 e nº 13.146/2015 bem como do Decreto nº 5.296/2004 e dos demais instrumentos legais correlatos.

Dentre as atividades de acompanhamento, pode-se destacar:

1. Promoção à inclusão de pessoas com deficiência através de serviços e recursos específicos a suas particularidades, proporcionando a acessibilidade e assim garantir sua entrada, permanência e saída com êxito neste Instituto.
2. Articulação de pessoas e instituições desenvolvendo ações de implantação e implementação no âmbito interno, envolvendo sociólogos, psicólogos, supervisores e orientadores educacionais, técnicos, administrativos, docentes, discentes e pais.
3. Criação na instituição a cultura da —Educação para convivência, aceitação de diversidade, e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais.
4. Promoção de eventos que envolvam a sensibilização e capacitação da comunidade escolar e da sociedade civil;

O *Campus* Amajari atende o que preconiza a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania. E ainda atende ao estabelecido no Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, promovendo acessibilidade da pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida, desde o processo de seleção até o acompanhamento do egresso.

No contexto da educação inclusiva, recomenda-se que o ponto de partida seja as particularidades do estudante, com foco em suas potencialidades. A proposta curricular é uma só para todos os estudantes, porém, é imprescindível que as estratégias pedagógicas sejam diversificadas, com base nos interesses, habilidades e necessidades de cada um. Só assim se torna viável a participação efetiva, em igualdade de oportunidades, para o pleno desenvolvimento de todos os estudantes.

Algumas tecnologias assistivas poderão ser incluídas no processo de ensino-aprendizagem, com objetivo de proporcionar maior autonomia no atendimento aos estudantes que delas necessitarem. Além disso, o *campus* conta atualmente com equipe multiprofissional, incluindo dois tradutores e intérpretes de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), podendo expandir seu quadro profissional técnico, conforme demanda.

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

a) Corpo Docente

Formação geral	Nome	Titulação	Regime de Trabalho	Quantidade
Bacharel em Agronomia	Edivânia de Oliveira Santana Iraci Fidelis Rodrigo Luiz Neves Barros Patricio Ferreira Batista	Doutor	40h DE	4
	Roberson de Oliveira Carvalho	Mestre	40h DE	1
Bacharel em Engenharia de Pesca	Anderson Pereira Lino Fernanda dos Santos Cunha Rommel Rocha de Sousa	Doutor	40h DE	3
	Lucas Eduardo Comassetto Marcelo Figueira Pontes Shadai Mendes Silva	Mestre	40h DE	3
Bacharel em Zootecnia	Laylson da Silva Borges Malber Nathan Nobre Palma	Doutor	40h DE	2
	Luiz Carlos Leal da Silva Dieny Michelly Schuertz da Silva	Mestre	40h DE	2
Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Danielle Cunha de Souza Pereira	Doutor	40h	1
Bacharel em Agroindústria	Renan Elan da Silva Oliveira	Mestre	40h DE	1
Licenciatura em Educação Artística	Emilio Caetano Ferreira	Mestre	40h DE	1
Engenharia Agrícola	Mateus Leles de Lima	Doutor	40h DE	1

Licenciatura em Letras	Jose Vilson Martins Filho Ana Maria Alves de Souza	Mestre	40h DE	2
Licenciatura em Matemática	Felipe da Silva Souza	Mestre	40h DE	1
	Robson Lousa dos Santos	Doutor	40h DE	1
Licenciatura em Química	Iury Jose Sodre Medeiros	Mestre	40h DE	1
	Alessandro Teixeira Chaves	Esp.	40h DE	1
Licenciatura em Ciências Biológicas	Isael Colonna Ribeiro	Doutor	40h	2
	Leidiana Lima dos Santos			
Informática	Antonio Sckendall da Silva Sousa	Mestre	40h	1
Língua Portuguesa/Inglês	Rosiane Valeska Carvalho das Neves	Mestre	40h	1
Total	--	--	--	29

b) Equipe Técnico-Pedagógica e Corpo Técnico-administrativo

Apoio técnico	Nome	Quantidade	Titulação
Administrador	Halyson David Bezerra Santos	02	Especialista
	Andressa Pinheiro de Franca		
Analista de Tecnologia da Informação	Henrique Nattrodt Thome	01	Especialista
Assistente de aluno	Francisco Silva de Sousa	01	Especialista
	Osmar Rodrigues Bezerra	01	Técnico
Assistente em administração	Ezequias da Silva Santos Elisangela Ferreira Duarte Vitoria Sampaio de Lima	04	Especialista
	Maria Edilene Ferreira da Cruz		

	Janderson Monteiro do Nascimento Janderson Sousa da Silva	02	Graduado
Auxiliar de biblioteca	Jerob Yoshihiro Lima Kudo	01	Ensino médio
	Jose Jones Brito de Melo	01	Especialista
Auxiliar em administração	Marcela Andre dos Santos	01	Especialista
Contador	Marcos da Silva e Silva	01	Especialista
Intérprete de libras	Arlesson Oliveira Santos	01	Graduado
	Francisco do Nascimento Moura	01	Especialista
Pedagogo	Marizete Pinheiro de Oliveira	01	Mestre
Técnico de laboratório	Edileia Sousa Araújo	01	Especialista
Técnico em agropecuária	Raimundo Silva Araujo	01	Mestre
Técnico em assuntos educacionais	Cristiano da Conceicao dos Santos Sandro Carlos Pimenta Francelino	02	Especialista
Técnico em enfermagem	Paula Cristina de Sousa Vieira	01	Mestre
Técnico em secretariado	Elda Guimaraes de Araújo	01	Especialista
Técnico em tecnologia da informação	Anderson Menezes de Alcantara	01	Especialista
Total	—	25	—

20. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

20.1 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

Os laboratórios didáticos e as unidades de produção animal, vegetal e agroindustrial já estão em fase de implementação, de forma que o *Campus* Amajari, por meio de parcerias, desenvolverá atividades práticas nas instalações de propriedades locais, que supram a necessidade de indissociabilidade entre teoria e prática.

Quadro 1: Descrição das dependências do IFRR, Campus Amajari

Dependências	Quantidade
Sala da Direção	01
Sala da Coordenação de Curso	01
Sala da Coordenação de Assistência ao Estudante	01
Sala dos Professores	01
Sala da Coordenação de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação	01
Sala da Coordenação de Extensão	01
Sala de aula climatizada com Tv	01
Conjunto de banheiro feminino	01
Conjunto de banheiro masculino	01
Área de convivência	01
Refeitório	01
Alojamento feminino – capacidade para 56 pessoas	02
Alojamento masculino – capacidade para 56 pessoas	02
Ginásio de esportes coberto	01
Biblioteca	01
Laboratório de Informática	01
Laboratório de Multidisciplinar nas áreas de Biologia, Química e Qualidade de Água	01
Laboratório de Física e Matemática	01
Laboratório Multidisciplinar de Biologia e cultivo de peixe de água doce e Vida Aquática	01

20.2 ESPAÇO FÍSICO DA BIBLIOTECA

O espaço físico da biblioteca está distribuído em:

- a. Acervo geral;
- b. Salão de consulta;
- c. Sala para leitura individual;
- d. Sala de multimídia;
- e. Sala de Periódicos;
- f. Gabinetes individuais para alunos;
- g. Gabinetes individuais para professores;
- h. Coordenação;
- i. Hall de exposição.

20.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

Para atender às necessidades do curso quanto aos laboratórios e ambientes didáticos, as aulas práticas e laboratoriais serão realizadas nos laboratórios do IFRR/CAM, que conta com os seguintes ambientes:

Equipamento/Material	Quantidade
Microcomputador completo	30

Quadro 3: Quantidades de equipamentos patrimoniados no IFRR, *Campus* Amajari

Equipamento/Material	Quantidade
Agitador de tubos	02
Balança digital – 0,01kg a 1kg	01
Balança digital – até 25kg	02
Cabine de exaustão	01
Destilador de água	01
Estufa de secagem	01
Estufa de germinação	01
Espectrofotômetro	01
Esteromicroscópio	18
Freezer	01
Liquidificador industrial	01
Microscópio binocular	18
Microscópio trinocular	01
Destilador de Nitrogênio	01
Agitador magnético	01
Esqueleto anatômico grande	01
Esqueleto anatômico infantil	01

Quadro 4: Laboratório multidisciplinar de biologia, química, microbiologia, e diagnóstico e patologia em Aquicultura.

Equipamento/Material	Quantidade
Aquários experimentais com sistema de recirculação	12
Balança de precisão	01
Balança digital	01
Barco de alumínio – 6m	01
Bomba submersa	04
Canister	02

Destilador de água	01
Esteromicroscópio	02
Filtro ultravioleta	04
Forno Mufla	01
Gerador de energia	01
Microcomputador completo	01
Microscópio binocular	10
Motor de popa – 15HP	01
Motor de popa – 40HP	02
pHmetro de Bancada	01
Tanques com sistema de recirculação	12
Despolpadeira de pescado	02
Câmara de Refrigeração de Pescado	02
Incubadora de larvas e ovos	10
Oxímetro	02
pHmetro	01
Condutivímetro	02
Câmera fotográfica submersível	01

Quadro 5: Equipamentos para aulas práticas de Matemática.

Equipamento/Material	Quantidade
Globo de Vander Graff	01
Calorímetro	04
Amperímetro Digital	05
Voltímetro Digital	05
Banco Ótico	08
Painel Hidrostático	01
Plano Inclinado	02
Balanço Magnético	02
Painel de OHM	04
Sistema Massa-Mola	02
Ensaio para mecânica	02
Poliedros	10

Quadro 6: Laboratório de Vida Aquática e Ambientes complementares aAquicultura

Equipamento/Material	Quantidade
Viveiros escavados para aquicultura	11
Laboratório para produção de alevinos	01
Aprisco	01
Pocilga	01
Aviário	01
Casa de vegetação	01
Casa de Vegetação para Aquaponia	01
Lago Ornamental	01
Tanques para cultivos experimentais	09
Área de cultivo (olericultura,culturas anuais, forragicultura e fruticultura)	

Quadro 7. Laboratório de ciência dos alimentos

Equipamento/Material	Quantidade
Freezer horizontal capacidade 513 litros	1
Processador (moedor e extrusor) de carne elétrico 0,3cv monof em aço carbono e inox	1
Defumador doméstico defumax 36l em aço galvanizado com grelha, ganchos, barras e fornalha	1
Freezer vertical 231l	1
Incubadora bod star ft 334l	1
Freezer vertical 121l	1
Fogão doméstico 5 bocas	1
Microondas doméstico 20l	1
Processador (moedor e extrusor) de carnes	2
Fogão industrial 8 bocas	1
Cutter triturador de alimentos 5,5l	2
Geladeira electrolux 431l	1
BALANÇA SEMI-ANALÍTICA L303I CAPACIDADE MAX 310,0g PRECISAO 0,001g	1
Ensacadeira de linguiça manual 15l	1
Mesa de inox 1,90x0,93x0,75m	1
Mesa de evisceração em inox 4 bicos 2,00x1,25x0,81m	1
Mesa de inox móvel 2,20x0,70x0,80m	1

Branqueador elétrico 220v para açaí capacidade 18l com cesto furado	1
Tanque de cozimento aberto 70l em inox para doces, com acionamento elétrico, controle de temperatura, válvula de segurança, haste de descarga e aquecedor a gás	1
Tacho de inox 18l	1
Tanque de inox para depósito de polpa e fruto de açaí e resfriamento 460l	1
Despolpadeira vertical de açaí em inox, acionamento elétrico 200v 1cv com peneira para bacaba, buriti e outros frutos pequenos	1
Despolpadeira de carne acionamento elétrico motor 5cv trifásico	1

21. DIPLOMAS E CERTIFICADOS

Ao estudante que concluir todos os componentes curriculares obrigatórios previstos na matriz curricular, e alcançar a média mínima de 60 (sessenta) para aprovação, com frequência mínima de 75%, será conferido o Diploma de Técnico em Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio EaD.

22. REFERÊNCIAS

BANCO MUNDIAL. **Equilíbrio delicado para a Amazônia legal brasileira**: um memorando econômico. Disponível em: <file:///C:/Users/Micro/Downloads/97814648 19131.pdf> Acesso em novembro de 2023.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018**. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

_____. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

_____. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003). Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática—História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT)** Aprovado por meio da Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/>.

DOMINGUES, Petrônio. **Cidadania por um fio**: o associativismo negro no Rio de Janeiro (1888-1930). Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26331467012>> Acesso em novembro de 2023.

IFRR. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução CONSUP/IFRR nº 716, de 4 de**

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 682/2022 - CONSUP/IFRR, de 16 de julho de 2022.** Estabelece procedimentos sobre elaboração de Projetos Pedagógicos dos

Cursos Técnicos de Nível Médio e Cursos de Graduação, nas modalidades de ensino presencial e a distância, no âmbito do Instituto Federal de Roraima.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 657/2022 - CONSUP/IFRR, de 10 de maio de 2022.** Regulamenta a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Plano de Desenvolvimento Institucional/PDI 2019-2023.**

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 463, 29 de julho de 2019.** Aprova o regulamento de atribuições das equipes que compõem o ensino da Reitoria *ecampus* do IFRR.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 432, de 12 de fevereiro de 2019.** Aprova regulamento do Núcleo de Estudos AfroBrasileiros e Indígenas (NEABI) do Instituto Federal de Roraima.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 429, de 6 de fevereiro de 2019.** Aprova Regulamento do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) do Instituto Federal de Roraima.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 293 – Conselho Superior, de 5 de maio de 2017.** Aprova, *ad referendum*, o Regimento Interno da Comissão Própria de Avaliação do IFRR.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 292, de 5 de maio de 2017.** Aprova o regulamento geral para realização de estágio curricular supervisionado dos cursos do IFRR.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 608/2021/CONSUP/IFRR, de 26 de outubro de 2021.** Dispõe sobre a Política de Acompanhamento dos Egressos (PAE) do Instituto Federal de Roraima.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 477/CONSUP/IFRR, de 30 de outubro de 2019.** Aprova o Plano Estratégico Institucional para Permanência e Êxito dos Estudantes do IFRR.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução nº 434/CONSUP/IFRR, de 18 de fevereiro de 2019.** Aprova o Regulamento das Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACCs) do IFRR.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima. Conselho Superior. **Resolução 608/2021 - CONSUP/IFRR, de 26 de outubro de 2021.** Dispõe sobre a Política de Acompanhamento dos Egressos (PAE) do Instituto Federal de Roraima.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **5 maneiras que os povos indígenas estão ajudando o mundo a alcançar a #FomeZero** Disponível em<<https://news.un.org/pt/story/2019/08/1683741>> Acesso em novembro de 2023

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Nilra Jane Filgueira Bezerra, REITOR(A)** - CD0001 - IFRR, em 30/01/2025 19:10:43.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/01/2025. 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: 326572

Código de Autenticação: 2bd2733ed8

