



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
ESCOLA AGROTÉCNICA DA UFRR**

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**BOA VISTA - RR  
2024**



**UFRR**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA  
CAMPUS MURUPU**

---

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**BOA VISTA - RR  
2024**



**DIRETOR DA ESCOLA AGROTÉCNICA**

Prof. Dr. Jandiê Araújo da Silva

**COORDENADOR GERAL DE ENSINO**

Prof. Dr. Francisco dos Santos Silva

**COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA**

Prof. Dra. Cláudia Sales de Oliveira

**COORDENADOR DE ESTÁGIO**

Prof. Me. Wilson Botelho do Nascimento Filho

**COORDENADOR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROECOLOGIA**

Prof. Dr. Márcio Akira Couceiro

**COORDENADOR DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

Assistente de Aluno Luciane de Jesus Pereira

**CHEFIA DA DIVISÃO DE ALOJAMENTO**

Assistente de Aluno Luciane de Jesus Pereira

**CHEFIA DA DIVISÃO DE PRODUÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Prof<sup>ª</sup>. Ma. Sheron Ranielly Matos Barbosa

**CHEFIA DA DIVISÃO DE SERVIÇOS GERAIS**

Assistente Administrativo Me. Greguy Looban Cavalcante de Lima



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA**  
**CAMPUS MURUPU**  
**CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS**

---

**COMISSÃO**

Prof. Me. Caio Alves da Costa  
Profa. Dra. Daniela Cavalcante Santos Campos  
Prof. Dr. Juliano da Silva Martins de Almeida  
Profa. Me. Rebeca de Carvalho Rosas  
Profa. Me. Sheron Ranielly Matos Barbosa

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1. Histórico da EAgro .....</b>	<b>8</b>
<b>1.2. Histórico da UFRR.....</b>	<b>8</b>
<b>1.3. Justificativa.....</b>	<b>9</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1. Objetivo Geral .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2. Objetivos Específicos .....</b>	<b>11</b>
<b>3. PERFIL DO EGRESSO .....</b>	<b>12</b>
<b>4. COMPETÊNCIAS, HABILIDADES E ÁREAS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL..</b>	<b>12</b>
<b>5. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b>5.1. Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Regular e Educação de Jovens e Adultos (EJA).....</b>	<b>13</b>
<b>5.2. Técnico em Alimentos Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio .....</b>	<b>14</b>
<b>6. MATRIZ CURRICULAR.....</b>	<b>15</b>
<b>7. ESTRUTURA CURRICULAR .....</b>	<b>18</b>
<b>8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO .....</b>	<b>23</b>
<b>9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....</b>	<b>23</b>
<b>10. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO .....</b>	<b>23</b>
<b>11. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM .....</b>	<b>24</b>
<b>12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....</b>	<b>25</b>
<b>13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO DISCENTE.....</b>	<b>25</b>
<b>13.1 Critérios de Avaliação.....</b>	<b>27</b>

<b>14. REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS DO MEC.....</b>	<b>27</b>
<b>15. GESTÃO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA.....</b>	<b>29</b>
<b>16. RECURSOS HUMANOS .....</b>	<b>31</b>
<b>17. APOIO AOS DISCENTES.....</b>	<b>32</b>
<b>18. INFRAESTRUTURA MATERIAL E TECNOLÓGICA .....</b>	<b>34</b>
<b>19. TRANSIÇÃO E MIGRAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>36</b>
<b>20. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....</b>	<b>37</b>
<b>21. APÊNDICES E ANEXOS.....</b>	<b>36</b>
<b>21.1 Ementário da Base Nacional Curricular Comum.....</b>	<b>36</b>
<b>21.2 Ementário da Área Profissionalizante.....</b>	<b>127</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

A Universidade Federal de Roraima (UFRR), CNPJ: 34.792.077/0001-63, foi criada pelo decreto nº 98.127/89, teve seu funcionamento autorizado pela lei nº 7369/85 e sua aula inaugural aconteceu em março de 1990. Reitoria localizada na avenida Capitão Enê Garcez, nº 2413, Bairro Aeroporto, CEP 69310-970, Boa Vista – RR. Conta atualmente com uma estrutura multicampi, composta pelos Campus Paricarana, Cauamé e Murupu. O Campus Murupu localiza-se na BR 174, km 37, CEP 69300-000, s/nº, zona rural de Boa Vista – RR.

Na condição de região amazônica, os Estados do Norte do Brasil abarcam extensas áreas com importantes riquezas minerais, animais, hídricas e vegetais, constituindo o bioma amazônico como o mais expressivo e diversificado do planeta. De importância destacada, se observa ampla diversidade étnica e cultural, possuindo número significativo de povos indígenas, povos da floresta (ribeirinhos, extrativistas), e ainda numerosos agricultores familiares, conferindo patrimônio marcado pela pluralidade.

O estado de Roraima, como parte integrante dessa região, ocupa uma área de 224.273,831 km<sup>2</sup>, que representa 2,64% da superfície total do Brasil, em estratégico posicionamento geopolítico, demarcando divisas internacionais com a Venezuela e com a Guiana Inglesa, e domésticas com os estados do Amazonas e do Pará. O estado de Roraima apresenta o contingente populacional de 576,568 habitantes (IBGE, 2018), distribuídos na Capital e nas demais cidades interioranas.

A educação tem sido um dos setores no qual têm ocorrido significativos investimentos, e assim, o Estado vem se destacando por sua qualidade no ensino. Embora tenha tido êxito nesse segmento, ainda há uma carência na formação de recursos humanos, principalmente em nível técnico. Essa modalidade de ensino também tem sido prioridade em políticas do Governo Federal, pois o país tem crescido e a quantidade e qualidade de profissionais que o país forma, não tem acompanhado a demanda dos setores da área econômica, principalmente da agropecuária brasileira.

A UFRR tem cumprido a sua missão de contribuir para o processo de desenvolvimento do estado e do País por meio da formação de profissionais de nível técnico e superior, a exemplo dos cursos técnicos que têm atendido às necessidades da sociedade. Assim, a Escola Agrotécnica da UFRR (EAgro-UFRR), entidade vinculada à universidade, tem participado dessa missão mediante o oferecimento à sociedade de uma formação profissional de qualidade.

O Artigo 39º da Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), conceitua educação profissional como sendo aquela

integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduzindo o educando ao permanente desenvolvimento de suas aptidões para a vida produtiva. Portanto, a educação profissional pode ser compreendida como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade.

A resolução CNE/CP N° 1, de 5 de janeiro de 2021, em seu Art. 2° diz que a Educação Profissional e Tecnológica é modalidade educacional que perpassa todos os níveis da educação nacional, integrada às demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia, organizada por eixos tecnológicos, em consonância com a estrutura sócio-ocupacional do trabalho e as exigências da formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas vigentes.

### **1.1. Histórico da EAgro**

A Escola Agrotécnica é um órgão Acadêmico e Administrativo da Universidade Federal de Roraima, constituída pelos bens e direitos que integravam o patrimônio da antiga Escola Agrotécnica de Roraima, criada pelo Decreto - Lei nº041 de 24 de maio de 1982 e incorporada à Universidade Federal de Roraima, no Centro de Ciências Agrárias (CCA), a partir da lei nº8.670 de 30 de junho de 1993, que dispõe sobre a criação das Escolas Técnicas e Agrotécnicas Federais e dá outras providências e desvinculada do CCA pela Resolução CUNI/UFRR nº 028/2004, com sede atual no Campus Murupu (Resolução CUNI/UFRR nº 031/2008).

A EAgro-UFRR tem oferecido o curso Técnico em Agropecuária em três modalidades: Integrado ao Ensino Médio (EMI); Subsequente ao Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA), além do curso de graduação de Tecnologia em Agroecologia.

### **1.2. Histórico da UFRR**

A UFRR foi a primeira instituição federal de ensino superior a instalar-se em Roraima, e é considerada uma das mais novas do país. Desde 1989 vem produzindo e disseminando conhecimentos, trabalhando na busca contínua de padrões de excelência e de relevância no ensino, na pesquisa e na extensão. Ao longo destes anos, a UFRR tem renovado sua missão de contribuir para o desenvolvimento do Estado, sugerindo soluções para os desafios Amazônicos, estimulando o convívio entre as populações do espaço fronteiro e elevando a qualidade de vida na região.

Atualmente, a UFRR possui cursos de graduação distribuídos entre licenciatura, bacharelado e tecnológico, e possui cursos de pós-graduação nos níveis de mestrado, doutorado.

### **1.3. Justificativa**

A produção de alimentos é um dos pilares de qualquer economia, seja por sua abrangência e essencialidade, seja pela rede de setores direta e indiretamente relacionada, como a agrícola, serviços e insumos, aditivos, fertilizantes, agrotóxicos, bens de capital e embalagens.

Além disso, a indústria de alimentos permite que haja gestão da qualidade em todas as etapas de processamento, estabelecendo responsabilidades a todos os elos da cadeia produtiva, impedindo que os produtos *in natura* sejam apenas comercializados a preços muito baixos, para serem beneficiados trazendo novas alternativas de renda e negócios aos produtores.

A importância econômica da indústria nacional de alimentos e bebidas pode ser acompanhada pelo registro de crescimento de 12,8% em faturamento no ano de 2020, em relação a 2019, atingindo R\$ 789,2 bilhões, somadas exportações e vendas para o mercado interno. Esse resultado representa 10,5% do PIB nacional, segundo pesquisa conjuntural da ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos.

Roraima, estado localizado no extremo Norte do país tem um agronegócio já estabelecido e com potencial de crescimento. A soja é o principal produto de exportação, com expectativa de plantio de 60 mil hectares com a oleaginosa e colher 185 mil toneladas na safra 20/21, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Além disso, cultiva culturas como arroz, milho e frutas como manga e melão, o qual se prepara para exportar.

Entre outras atividades agropecuárias desenvolvidas no estado pode-se citar: a agricultura familiar, fruticultura, piscicultura, apicultura e pecuária de corte e leite. Entretanto, para eficiência da cadeia produtiva de alimentos e aumento da oferta de alimentos processados, é necessário que se incentive a formação de profissionais e o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia.

Os profissionais técnicos da área de alimentos são fundamentais para a criação de métodos que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte de agroindustrialização de produtos *in natura* e possibilitando a exportação de produtos agropecuários.

Nessa perspectiva, a EAgro, situada no Projeto de Assentamento Nova Amazônia, vem implementar o Curso Técnico em Alimentos, nas modalidades Integrado ao Ensino Médio Regular e EJA, Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio, a fim de capacitar os

trabalhadores rurais e seus familiares, com o objetivo potencializar e reestruturar as cadeias produtivas regionais, incentivar a verticalização da produção a partir do beneficiamento de produtos agropecuários e viabilizar o desenvolvimento de novos produtos.

Somado ao exposto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos justifica-se pelas demandas dos produtores da região, cooperativas, empresas e órgãos ligados à Agropecuária. Assim, a consolidação deste curso será de fundamental importância na formação de profissionais qualificados que poderão atuar na melhoria da competitividade agroindustrial do Estado de Roraima.

## **2. OBJETIVO**

### **2.1. Objetivo Geral**

- Formar profissionais capazes de atuar na cadeia produtiva de alimentos, articulando os conhecimentos técnicos, tecnológicos e científicos aos processos de transformação e conservação de matéria-prima, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, desenvolvendo novas tecnologias, promovendo o desenvolvimento regional com vistas à sustentabilidade econômica, social e ambiental.

### **2.2. Objetivos Específicos**

- Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia, preparando profissionais capazes de enfrentar situações adversas, com flexibilidade para se adaptar as novas condições;
- Construir conhecimento tecnológico através de pesquisas e experiências desenvolvidas, observando o contexto local;
- Ofertar aos discentes, formação profissional abrangente, com visão concreta da realidade, a fim de que possam optar entre diferentes processos e agregar valores aos produtos agropecuários;
- Adquirir uma análise crítica de melhorias e controle de qualidade na área de processamento e manipulação de alimentos, aplicando as ferramentas de gestão da qualidade na indústria alimentícia;
- Articular experiências, conhecimentos técnicos e os seus fundamentos científicos e tecnológicos na sua área de atuação em estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento e comercialização de alimentos e bebidas, bem como nos órgãos públicos envolvidos com a área;
- Desenvolver atitudes éticas, humanísticas, social e ambientalmente responsáveis para o gerenciamento do processo produtivo, desde a obtenção da matéria-prima até o produto final;
- Elaborar, orientar e acompanhar projetos na área de alimentos, com a introdução de tecnologias inovadoras;
- Capacitar profissionais que já atuam na área de alimentos, direta ou indiretamente, visando a melhoria da qualidade alimentar da região.

### **3. PERFIL DO EGRESSO**

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do Ministério da Educação, este profissional está preparado para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, através de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor, realizando a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas e controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados, bem como acompanhar a manutenção de equipamentos e participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

O profissional ainda estará apto a interpretar e aplicar as normas e legislações pertinentes e ser capaz de utilizar as novas tecnologias e inovações científicas voltadas à área com o intuito de assegurar e promover avanços na indústria alimentícia e áreas afins. Além disso, deve deter conhecimentos acerca das Boas Práticas de Fabricação, ferramentas e programas de qualidade aplicáveis na indústria de alimentos.

### **4. COMPETÊNCIAS, HABILIDADES E ÁREAS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Ao concluir o Curso Técnico em Alimentos, o profissional deverá ter adquirido as seguintes competências gerais da área:

- Operacionalizar o processamento de alimentos;
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização;
- Conhecer processos e critérios e realizar análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas das matérias primas, produtos e subprodutos nas diversas fases da fabricação, bem como elaborar os relatórios de análises;
- Organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima, produtos e subprodutos;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização dos alimentos produzidos;
- Atuar na área de vendas de: insumos, processos ou equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos;
- Realizar pesquisas para a melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão;
- Supervisionar e/ou realizar processos de produção de alimentos e controle de qualidade;

- Elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais para a produção e controle da qualidade dos alimentos;
- Verificar e validar as condições de empacotamento e embalagem do produto final;
- Conhecer e utilizar normas técnicas e legislações vigentes aplicáveis à área química na produção de alimentos;
- Compreender os aspectos nutricionais dos alimentos, as embalagens e rotulagens dos produtos alimentícios industrializados;
- Elaborar laudos, pareceres, relatórios e projetos demandados em processos alimentícios, inclusive na incorporação de biotecnologias.

## **5. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

### **5.1. Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Regular e Educação de Jovens e Adultos**

O Curso Técnico em Alimentos nas modalidades Integrado ao Ensino Médio Regular e Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) foi organizado com base na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), atualizada pela Lei nº 13.415 de 16 de fevereiro de 2017 e nas Resoluções CEB nº 3, de 26 de junho de 1998, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, Resolução nº 1, de 28 de maio de 2021, que institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância e Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A organização curricular está estruturada em semestres letivos, dispondo de componentes curriculares agrupados de forma a possibilitar a construção gradativa do conhecimento dos discentes. Os turnos das aulas estão organizados de forma a possibilitar o desenvolvimento das atividades teóricas e práticas, em regime de tempo integral no Ensino Médio Integrado Regular, e matutino ou vespertino na modalidade EJA.

O curso tem duração de 03 (três) anos, e tempo máximo de 05 (cinco) anos para integralização da matriz curricular e busca promover a articulação entre os saberes que devem

contemplar a formação geral desenvolvida pelo ensino médio articulado às necessidades e às expectativas conceituais da formação profissional, e a valorização dos saberes adquiridos em espaços não-formais de ensino.

O ensino desenvolvido nas aulas teóricas, práticas, na participação em projetos de pesquisa e de extensão, priorizam a formação de um profissional crítico-reflexivo e comprometido com o mundo do trabalho, capaz de buscar soluções criativas às questões limites que se interpõem na vida profissional. Para isso, visitas técnicas, seminários, encontros e eventos científicos e de extensão vinculadas aos elementos curriculares são potencializadores do ensino.

## **5.2. Técnico em Alimentos Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio**

O Curso Técnico em Alimentos Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio foi organizado com base na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A organização curricular está estruturada em módulos, respeitando uma sequência lógico-formativa. Os módulos e seus respectivos componentes curriculares, assim constituídos, representam importante instrumento de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois, adaptando-se às distintas realidades regionais permitem a inovação permanente e, mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

O curso tem duração de 02 (dois) anos, e tempo máximo de 04 (quatro) anos para integralização da matriz curricular, sendo a modalidade concomitante, ofertada para alunos que estejam iniciando a 2ª série do Ensino Médio em qualquer Instituição de Ensino reconhecida pelo MEC, e subsequente para alunos que já tenham concluído o Ensino Médio.

## **5.3 Requisitos de acesso ao Curso Técnico em Alimentos**

Os estudantes serão selecionados por Processo Seletivo planejado e executado pela Comissão Permanente de Vestibular (CPV) da UFRR, obedecendo aos seguintes critérios:

- Ter concluído o Ensino Fundamental, para os alunos ingressantes na modalidade Ensino Médio Integrado e EJA;
- Estar iniciando a 2ª série do Ensino Médio em instituição de ensino conveniada com acordo de intercomplementaridade do Projeto Político-Pedagógico (PPP)

ou Projeto Pedagógico de Curso (PPC) unificado para alunos ingressantes na modalidade Concomitante ao Ensino Médio;

- Ter concluído o Ensino Médio, para os alunos ingressantes na modalidade Subsequente ao Ensino Médio.

## 6. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos EMI obedece à legislação que prevê a reformulação do Ensino médio Integrado, sendo a carga horária de 1.800 horas destinadas a Educação Básica (Art. 35º A, inciso 5º - LDB), 1.200 horas destinadas a Educação Profissional (Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2020) e 150 horas de estágio supervisionado totalizando 3.150 horas.

Para o Ensino Médio na modalidade de EJA, deve-se assegurar o máximo de 1.200 (mil e duzentas) horas para a BNCC, sendo ofertado neste PPC, 1.200 (mil duzentas e noventa horas), 1.200 horas destinadas a Educação Profissional (Resolução nº 1, de 28 de maio de 2021; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2020) e 150 horas de estágio supervisionado totalizando 2.550 horas.

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio prevê carga horária de 1.200 horas destinadas Educação Profissional (Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2020) e 150 horas de estágio supervisionado totalizando 1.350 horas, sendo ofertadas em módulos

Os componentes curriculares do curso Técnico em Alimentos são distribuídos em 200 dias letivos de efetivo trabalho escolar. Nas modalidades EMI e EJA, são ofertados em períodos semestrais, já nas modalidades Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio a oferta é realizada em módulos (Art. 17º, § 1º e 2º Resolução nº 03/2018/CEB-CNE).

A grade curricular contendo a organização do curso Técnico em Alimentos em cada modalidade constam nos quadros 1, 2 e 3.

### Quadro 1. Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

<b>Nome do curso</b>	Técnico em Alimentos	
<b>Modalidade de certificação</b>	Integrado ao Ensino Médio	
<b>Modalidade de ensino</b>	Presencial	
<b>Turno de funcionamento</b>	Integral (Matutino e Vespertino)	
<b>Carga horária total</b>	3.150 horas	
<b>Duração do curso</b>	<b>Mínimo:</b> 3 anos	<b>Máximo:</b> 5 anos
<b>Número de vagas ofertadas</b>	30	

<b>Código do curso no e-Mec</b>	
<b>Ato legal autorizativo</b>	<b>Resolução CUNI/UFRR nº092 de 22 de dezembro de 2023</b>

**Quadro 2.** Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA).

<b>Nome do curso</b>	Técnico em Alimentos	
<b>Modalidade de certificação</b>	Integrado ao Ensino Médio	
<b>Modalidade de ensino</b>	Presencial	
<b>Turno de funcionamento</b>	Matutino/Vespertino	
<b>Carga horária total</b>	2.550 horas	
<b>Duração do curso</b>	<b>Mínimo:</b> 3 anos	<b>Máximo:</b> 5 anos
<b>Número de vagas ofertadas</b>	30	
<b>Código do curso no e-Mec</b>		
<b>Ato legal autorizativo</b>	<b>Resolução CUNI/UFRR nº092 de 22 de dezembro de 2023</b>	

**Quadro 3.** Matriz Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio.

<b>Nome do curso</b>	Técnico em Alimentos	
<b>Modalidade de certificação</b>	Subsequente ao Ensino Médio Concomitante ao Ensino Médio	
<b>Modalidade de ensino</b>	Presencial	
<b>Turno de funcionamento</b>	Matutino ou Vespertino	
<b>Carga horária total</b>	1350	
<b>Duração do curso</b>	<b>Mínimo:</b> 2 anos	<b>Máximo:</b> 4 anos
<b>Número de vagas ofertadas</b>	30	
<b>Código do curso no e-Mec</b>		
<b>Ato legal autorizativo</b>	<b>Resolução CUNI/UFRR nº092 de 22 de dezembro de 2023</b>	

## 7. ESTRUTURA CURRICULAR

**Quadro 4.** Estrutura Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Regular.

DISCIPLINA		I	II	III	IV	V	VI	CH TOTAL
Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	60	60	60	60	60	60	360
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	20		20		20		60
	Arte	20						20
	Educação Física		20		20			40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>480</b>
Ciências da Natureza e suas tecnologias Matemática e suas Tecnologias	Biologia	40	40	40	40	40	40	240
	Física	40	40	40	40	40	40	240
	Química	40	40	40	40	40	40	240
	Matemática	60	60	60	60	40	40	320
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>1040</b>
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	40		40		40		120
	Geografia		40		40		40	120
	Filosofia e Sociologia	40						40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>280</b>
<b>SUBTOTAL BASE NACIONAL CURRICULAR COMUM</b>								<b>1800</b>
Parte diversificada	Ética, Saúde e Segurança no Trabalho	20						20
	Informática Aplicada a Indústria de Alimentos		40					40
	Iniciação Científica	30						30
	Projeto de vida		30					30
	Planejamento, projetos e gestão de agroindústrias						40	40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>160</b>
Formação Técnica e Profissional - FTP	Boas Práticas de Laboratório	40						40
	Introdução a Tecnologia dos Alimentos	30						30
	Microbiologia de alimentos		60					60
	Meio ambiente e tratamento de resíduos		40					40
	Higiene e sanitização na indústria de alimentos		40					40
	Equipamentos e instalações agroindustriais		30					30
	Biotechnology de Alimentos			30				30
	Empreendedorismo e inovação			40				40
	Bioquímica de alimentos			60				60
	Conservação de alimentos			60				60
	Embalagem e rotulagem de alimentos			30				30
Tecnologia de frutas e hortaliças				60			60	

<b>Tecnologia de óleos e gorduras</b>				40			40
<b>Tecnologia de cereais, amido e derivados</b>				60			60
<b>Tecnologia de leite e derivados</b>				80			80
<b>Tecnologia de produtos apícolas e ovos</b>				40			40
<b>Fundamentos de Estatística</b>					40		40
<b>Tecnologia de bebidas</b>					40		40
<b>Tecnologia de carnes, pescados e derivados</b>					80		80
<b>Análise físico-química e sensorial de alimentos</b>						80	80
<b>Controle de qualidade</b>						60	60
<b>Estágio Supervisionado I</b>				30			30
<b>Estágio Supervisionado II</b>						120	120
<b>SUBTOTAL</b>	<b>70</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>310</b>	<b>160</b>	<b>260</b>	<b>1190</b>
<b>SUBTOTAL FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>							<b>1350</b>

**Quadro 5.** Estrutura Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio EJA.

DISCIPLINA		I	II	III	IV	V	VI	CH TOTAL
Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	40	40	40	40	40	40	240
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	20		20		20		60
	Arte	20						20
	Educação Física			20				20
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>340</b>
Ciências da Natureza e suas tecnologias	Biologia	20	20	40	40	20	20	160
	Física	40	40	20	20	20	20	160
	Química	20	20	40	40	20	20	160
	Matemática e suas Tecnologias	40	40	40	40	40	40	240
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>720</b>
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	20		20		20		60
	Geografia		20		20		20	60
	Filosofia e Sociologia	20						20
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>140</b>
<b>SUBTOTAL BASE NACIONAL CURRICULAR COMUM</b>								<b>1200</b>
Parte diversificada	Ética, Saúde e Segurança no Trabalho	20						20
	Informática Aplicada a Indústria de Alimentos		40					40
	Iniciação Científica	30						30
	Projeto de vida		30					30
	Planejamento, projetos e gestão de agroindústrias						40	40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>160</b>
Formação Técnica e Profissional - FTP	Boas Práticas de Laboratório	40						40
	Introdução a Tecnologia dos Alimentos	30						30
	Microbiologia de alimentos		60					60
	Meio ambiente e tratamento de resíduos		40					40
	Higiene e sanitização na indústria de alimentos		40					40
	Equipamentos e instalações agroindustriais		30					30
	Biotecnologia de Alimentos			30				30
	Empreendedorismo e inovação			40				40
	Bioquímica de alimentos			60				60
	Conservação de alimentos			60				60
	Embalagem e rotulagem de alimentos			30				30
	Tecnologia de frutas e hortaliças				60			60
Tecnologia de óleos e gorduras				40			40	

<b>Tecnologia de cereais, amido e derivados</b>				60			60
<b>Tecnologia de leite e derivados</b>				80			80
<b>Fundamentos de Estatística</b>					40		40
<b>Tecnologia de produtos apícolas e ovos</b>					40		40
<b>Tecnologia de bebidas</b>					40		40
<b>Tecnologia de carnes, pescados e derivados</b>					80		80
<b>Análise físico-química e sensorial de alimentos</b>						80	80
<b>Controle de qualidade</b>						60	60
<b>Estágio Supervisionado I</b>				30			30
<b>Estágio Supervisionado II</b>						120	120
<b>SUB TOTAL</b>	<b>70</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>270</b>	<b>200</b>	<b>260</b>	<b>1190</b>
<b>SUB-TOTAL FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>							<b>1350</b>

**Quadro 6.** Estrutura Curricular do Curso Técnico em Alimentos Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio.

DISCIPLINA		I	II	III	IV	CH TOTAL
Parte diversificada	Ética, Saúde e Segurança no Trabalho	30				30
	Informática Aplicada a Indústria de Alimentos	60				60
	Iniciação Científica	30				30
	Planejamento, projetos e gestão de agroindústrias				40	40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>160</b>
Formação Técnica e Profissional - FTP	Boas Práticas de Laboratório	40				40
	Introdução a Tecnologia dos Alimentos	30				30
	Microbiologia de alimentos	60				60
	Meio ambiente e tratamento de resíduos	40				40
	Higiene e sanitização na indústria de alimentos	40				40
	Equipamentos e instalações agroindustriais	30				30
	Empreendedorismo e inovação	40				40
	Biotecnologia de Alimentos		30			30
	Bioquímica de alimentos		60			60
	Conservação de alimentos		60			60
	Embalagem e rotulagem de alimentos		30			30
	Tecnologia de frutas e hortaliças		60			60
	Tecnologia de produtos apícolas e ovos		40			40
	Tecnologia de óleos e gorduras			40		40
	Tecnologia de cereais, amido e derivados			60		60
	Tecnologia de leite e derivados			80		80
	Fundamentos de Estatística			40		40
	Tecnologia de bebidas			40		40
	Tecnologia de carnes, pescados e derivados				80	80
	Análise físico-química e sensorial de alimentos				80	80
	Controle de qualidade				60	60
	Estágio Supervisionado I			30		30
	Estágio Supervisionado II				120	120
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>280</b>	<b>310</b>	<b>290</b>	<b>340</b>	<b>1190</b>
<b>SUBTOTAL FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>						<b>1350</b>

## **8. ATIVIDADES EXTRACURRICULARES DO CURSO**

Aos discentes do Curso Técnico em Alimentos será dada a oportunidade de participar de diversas atividades extracurriculares, objetivando agregar conhecimentos, enriquecendo a vivência acadêmica e favorecendo o processo de formação. Tais atividades se constituirão de estudos e práticas independentes realizadas pelos discentes, presenciais ou à distância, tais como:

- Participação em Eventos Científicos;
- Programas de Iniciação Científica;
- Atividades de Extensão;
- Participação em palestras, visitas técnicas e afins.

## **9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

O estágio curricular supervisionado, como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Técnico em Alimentos, terá carga horária total de 150 horas para todas as modalidades, e obedecerá a Resolução nº 012/2012-CEPE/UFRR.

Os discentes das modalidades Ensino Médio Integrado - EMI e Concomitante ao Ensino Médio podem iniciar o estágio a partir da conclusão do segundo semestre letivo. Nas modalidades EJA e Subsequente ao Ensino Médio os discentes podem iniciar o estágio desde o primeiro semestre letivo.

O estágio deverá ser desenvolvido em conformidade com a Lei nº 11.788 de 25/09/08, que prevê assinatura de Termo de Compromisso Tripartite, orientação (por professor das áreas específicas do curso e supervisor do local de realização do estágio), avaliação, acompanhamento e apresentação de relatórios. Este será realizado na EAgrô ou em empresas/instituições conveniadas, que tenham condições de proporcionar experiência profissional em situação real de trabalho aos discentes, visando à complementação da educação profissional fundamentada pelo desenvolvimento de competências e habilidades do curso.

O estudante terá o prazo máximo de 12 meses, após o término do curso para apresentar o relatório e concluir todos os procedimentos necessários para a conclusão da prática profissional.

## **10. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Para a conclusão do curso, o aluno deve ser aprovado em todas as disciplinas, cumprir a carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado e defender o relatório de estágio

para uma banca avaliadora, composta por profissionais da área ou afins. A defesa do relatório tem o peso correspondente a um TCC (Trabalho de Conclusão de Curso).

Alternativamente, o aluno que participar de programas de iniciação científica e/ou de extensão da UFRR, mediante solicitação do próprio aluno juntamente com seu orientador, pode fazê-lo concomitante ao Estágio Curricular Supervisionado, tendo este que iniciar o trâmite regular de estágio conforme orientação da Coordenação responsável.

## **11. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

A metodologia das atividades formativas do Curso Técnico em Alimentos é fundamentada na relação entre ensino, pesquisa e extensão, de forma interdisciplinar assegurando o desenvolvimento dos discentes, por meio da interação com a comunidade, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável regional.

Para tanto, cabe aos professores utilizarem estratégias metodológicas (aulas expositivas e práticas, visitas técnicas, seminários, programas de monitoria, programas de iniciação científica, dentre outros), que visem dinamizar o processo de ensino aprendizagem, tornando-o mais prazeroso para o educando, bem como à aproximação os conhecimentos teóricos e práticos, e modo a fortalecer as atividades de pesquisa e extensão. Neste sentido, ações metodológicas incluem:

- problematizações e autonomia discente;
- diversificação dos processos avaliativos;
- monitoria;
- utilização de tecnologias da informação como postura inovadora;
- utilização da abordagem interdisciplinar, transdisciplinar e contextualizada;
- desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica, pesquisa aplicada, extensão, iniciação científica e integradores, olimpíadas científicas, feiras e exposições;
- valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;
- aplicabilidade dos conhecimentos teóricos;

Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como, as propostas de avaliação dos discentes, estas devem ser apresentadas e discutidas nos Planos de Ensino no início de cada período letivo.

## **12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

Com a implantação da política brasileira para a educação profissional, a Escola Agrotécnica da Universidade Federal de Roraima (EAgro) vem procurando atender a grande demanda do Estado de forma flexível, visando a realidade da nova situação social, econômica e ecologicamente sustentável em suas rápidas transformações produtivas.

Dessa forma, as estratégias educacionais devem acompanhar este processo dando respostas imediatas ao mundo globalizado, assim como às exigências na produtividade e na competitividade. Assim, a reorganização periódica do currículo do curso Técnico em Alimentos da EAgro se torna necessária para que as habilitações profissionais atendam as tendências e os perfis atuais.

A cada triênio, o Projeto Pedagógico será atualizado e serão realizadas pesquisas sobre o potencial agropecuário e agroindustrial do Estado de Roraima a fim de levantar as necessidades regionais e locais. Nesta oportunidade, cada docente do quadro fará uma análise de conteúdos de suas respectivas disciplinas, de forma a adaptá-los à nova realidade e as novas tecnologias, propondo o aumento e ou a diminuição de carga horária, acrescentando ou excluindo conteúdos, realizando as adequações necessárias, observando sempre o contexto local onde o projeto está inserido.

## **13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO DISCENTE**

A avaliação da aprendizagem deve abranger todos os momentos e recursos que o professor utiliza no processo de ensino-aprendizagem, tendo como objetivo principal o acompanhamento do processo formativo dos estudantes, verificando se houve aprendizagem e apontando os caminhos para a melhoria do processo educativo ao longo do próprio percurso.

A avaliação não privilegia a mera polarização entre o “aprovado” e o “reprovado”, mas sim a real possibilidade de mover os discentes na busca de novas aprendizagens. Neste sentido, a avaliação do desempenho do aluno será contínua e cumulativa, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados obtidos ao longo do processo da aprendizagem sobre eventuais provas finais, conforme previsão na LDB 9.394/96. Caberá ao professor planejar e divulgar aos discentes, preferencialmente no início de cada semestre/módulo, os mecanismos de avaliação, podendo ser adotados os seguintes:

- Observação diária;
- Realização de tarefas individuais e/ou em grupos;

- Provas orais e/ou escritas;
- Resolução de atividades e/ou exercícios;
- Desenvolvimento de projetos e/ou experimentos;
- Apresentação de relatórios, memoriais descritivos e seminários;
- Atividades práticas (laboratório, visitas técnicas, aulas de campo e estágios).

Dentre as estratégias avaliativas propõe-se:

**Avaliação Diagnóstica:** visando verificar o conhecimento prévio dos estudantes sobre um dado assunto. Ocorrerá sempre que o professor for introduzir novos conceitos ou considerar necessário, podendo utilizar de variadas formas para fazê-la, dentre elas a avaliação formal. Com este tipo de avaliação espera-se evitar a detecção tardia das dificuldades de aprendizagem dos discentes e, ao mesmo tempo, conhecer as aptidões, os interesses e as capacidades e competências enquanto pré-requisitos para futuras ações pedagógicas. Seus resultados podem auxiliar no planejamento das intervenções iniciais e na proposição de procedimentos que levem os discentes a atingir novos patamares de conhecimento.

**Avaliação Formativa:** no acompanhamento do processo de ensino aprendizagem, além da avaliação formal o professor poderá utilizar de diversas estratégias e métodos para acompanhar os estudantes, tais como: observação, questionário, apresentação oral; etc. Estabelece um *feedback* contínuo sobre o andamento do processo e fornece subsídios para a busca de informações para solução de problemas e dificuldades surgidas durante o trabalho com o aluno. Por acontecer durante o processo de ensino e aprendizagem, a avaliação formativa se caracteriza por possibilitar a proximidade, o conhecimento mútuo e o diálogo entre professor e aluno. Possibilita a melhoria no processo de ensino-aprendizagem mediante a rápida detecção de dificuldades e tomada de decisão a fim de corrigi-las, pois permite o planejamento, o ajuste, o redirecionamento das práticas pedagógicas no intuito de aprimorar as aprendizagens dos discentes.

**Avaliação Somativa:** ocorrerá ao final de um processo educacional de cada semestre ou módulo. Buscará determinar o grau de domínio de alguns objetivos e competências pré-estabelecidos propondo-se a fazer um balanço somatório de uma ou várias sequências de um trabalho de formação. Pretende-se com ela fazer um balanço somatório de uma ou várias sequências do trabalho de formação, obtendo-se informações sintetizadas que se destinam ao registro e à publicação.

### **13.1 Critérios de Avaliação**

Para a avaliação da aprendizagem dos discentes do curso Técnico em Alimentos serão observadas as seguintes normas gerais:

- O registro dos resultados das avaliações será ao término de cada módulo/semestre;
- Os resultados da avaliação serão expressos em notas, parciais ou finais, que variarão de zero (0,0) a dez (10,0);
- O docente deverá utilizar pelo menos três instrumentos diferentes de avaliação, podendo incluir a recuperação paralela como instrumento avaliativo, gerando pelo menos, duas notas parciais;
- Se por falta de comparecimento do aluno, não se puder apurar o seu aproveitamento escolar, ser-lhe-á atribuída nota zero (0,0);
- Terá direito à segunda chamada de avaliação, o aluno que por motivo justificado, tiver deixado de realizá-la em primeira chamada, conforme Regimento Interno da Eagro.
- Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a sete (7,0) e frequência global igual ou superior a 75% do total de aulas efetivamente ministradas na disciplina.
- O resultado final da avaliação do módulo/semestre será registrado após a realização da atividade de recuperação.
- Terá direito ao exame final de recuperação o aluno que obtiver média aritmética simples maior ou igual a 2,0 (dois) e inferior a 7,0 (sete), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis), obtida a partir da soma da média aritmética simples, das notas obtidas nas avaliações do módulo/semestre, com a nota obtida no exame de recuperação.
- O Conselho de Classe analisará a situação dos discentes reprovados tendo a prerrogativa de homologar, ou não, a média/nota final, atribuída pelos docentes.
- Serão objeto de acompanhamento específico por parte da Coordenação de Curso Técnico e Coordenação Geral de Ensino (CGE), os discentes que apresentaram baixo rendimento escolar.

## **14. REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS DO MEC**

O curso de Técnico em Alimentos é um curso de formação profissional que abrange métodos e teorias orientadas a investigações, avaliações e aperfeiçoamentos tecnológicos com foco nas aplicações dos conhecimentos a processos, produtos e serviços. Desenvolve

competências profissionais fundamentadas na ciência, na tecnologia, na cultura e na ética, com foco ao desempenho profissional responsável, consciente, criativo e crítico, e atende as seguintes legislações:

**Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021**, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

**Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018**, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio

**Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004**, regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

**Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**, institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências.

**Lei nº 13.415 de 16 de fevereiro de 2017**, que altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral;

**Parecer CNE/CEB nº 02/97**, dispõe sobre os programas especiais de formação pedagógica de docentes para disciplinas do currículo do ensino fundamental, do ensino médio e da educação profissional em nível médio.

**Parecer CNE/CEB nº 16/99**, trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

**Parecer CNE/CEB nº 17/97**, estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional.

**Parecer CNE/CEB nº 39/2004**, aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

**Resolução CEB nº 3 de 21 de novembro de 2018**, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

**Resolução CEB nº 3**, de 26 de junho de 1998, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;

**Resolução CEB nº 6**, de 20 de setembro de 2012 que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

**Resolução CNE/CEB nº 04/99**, institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

**Resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2004(\*)**, estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.

**Resolução nº 02, de 26 de junho de 1997**, dispõe sobre os programas especiais de formação pedagógica de docentes para as disciplinas do currículo do ensino fundamental, do ensino médio e da educação profissional em nível médio.

**Resolução nº 1, de 3 de fevereiro de 2005**, atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

**Resolução nº 4, de 16 de agosto de 2006**, altera o artigo 10 da Resolução CNE/CEB nº 3/98, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

**Resolução nº 4, de 27 de outubro de 2005 (\*)**, inclui novo dispositivo à Resolução CNE/CEB 1/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

**Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012**, define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

## 15. GESTÃO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA

### Quadro 7. Coordenador de Curso Técnico em Alimentos

<b>Nome</b>	
<b>Titulação</b>	
<b>Regime de Trabalho</b>	
<b>Experiência Docente (anos)</b>	
<b>Experiência Profissional (anos)</b>	

**Quadro 8.** Gestor e Coordenadores.

<b>Diretor da Escola Agrotécnica</b>	Prof. Dr. Jandiê Araújo da Silva
<b>Coordenador Geral de Ensino</b>	Profa. Dr. Francisco dos Santos Silva
<b>Coordenador de Curso Técnico em Agropecuária</b>	Prof. Dra. Cláudia Sales de Oliveira
<b>Coordenador de Estágio</b>	Prof. Me. Wilson Botelho do Nascimento Filho
<b>Coordenador do Curso de Tecnologia em Agroecologia</b>	Prof. Dr. Márcio Akira Couceiro
<b>Coordenador de Assistência Estudantil</b>	Assistente de Aluno Luciane de Jesus Pereira
<b>Chefia da Divisão de Alojamento</b>	Assistente de Aluno Luciane de Jesus Pereira
<b>Chefia da Divisão de Produção, Pesquisa e Extensão</b>	Prof. Me. Sheron Ranielly Matos Barbosa
<b>Chefia da Divisão de Serviços Gerais</b>	Me. Greguy Looban Cavalcante de Lima

## 16. RECURSOS HUMANOS

A expansão institucional está relacionada ao crescimento quantitativo e qualitativo de seu quadro de profissionais. Assim, será necessária a liberação de concurso público para provimento de vagas, visando ao pleno atendimento para de forma qualificada, ampliar-se a oferta de ensino.

**Quadro 9.** Corpo docente efetivo da EAgrô

Nº	Docente	Graduação	Titulação	RT	Área de Atuação
1.	Afrânio Silva Madeiro	Zootecnia	Doutor	40h DE	Zootecnia
2.	Alberto Moura de Castro	Agronomia	Doutor	40h DE	Agronomia
3.	Antônio Edílson da Silva Araújo	Agronomia	Doutor	40h DE	Agronomia
4.	Arnoldo Marcílio G. dos Santos	Agronomia	Doutor	40h DE	Agronomia
5.	Caio Alves da Costa	Zootecnia e Medicina Veterinária	Mestre	40h DE	Zootecnia e Tecnologia de Alimentos
6.	Cláudia Sales de Oliveira	Letras	Mestre	40h DE	Letras Espanhol
7.	Daniela C. dos Santos Campos	Tecnologia Agroindustrial	Doutora	40h DE	Tecnologia Produtos Agropecuários
8.	Danielle Almeida de Oliveira	Zootecnia	Mestre	40h DE	Zootecnia e Tecnologia de Alimentos
9.	Eduardo Gomes da Silva Filho	História	Mestre	40h DE	História
10.	Fernando Gomes de Souza	Agronomia	Doutor	40h DE	Agronomia
11.	Francisco dos Santos Silva	Química	Mestre	40h DE	Química
12.	Gabriela Pacheco Amaral	Letras	Doutora	40h DE	Língua Portuguesa e Inglês
13.	Guilherme Henrique A. Pereira	Biologia	Mestre	40h DE	Biologia
14.	Ivanilde de Lima Barros	Letras	Mestre	40h DE	Língua Portuguesa e Literatura
15.	Jandiê Araújo da Silva	Agronomia	Doutor	40h DE	Agronomia
16.	Jhionatan Cavalcante de L. Aguiar	Física	Especialista	40 DE	Física
17.	João Henrique de Mello V. Rocha	Agronomia	Doutor	40 DE	Agronomia
18.	Jorge Luiz Cremontti Filho	Matemática	Mestre	40h DE	Matemática
19.	José Luís Gutierrez Ângulo	Agronomia	Doutor	40 DE	Agronomia
20.	Josimar da Silva Chaves	Licenciatura em Ciências Agrárias	Doutor	40 DE	Agronomia/Zootecnia
21.	Juan Carlos Moraga Gonzalez	Matemática	Mestre	40h DE	Matemática
22.	Julia Maria Corrêa Almeida	Geografia	Mestre	40h DE	Geografia
23.	Luciana da Silva Barros	Agronomia	Doutora	40h DE	Agronomia
24.	Marcio Akira Couceiro	Agronomia	Pós Doutor	40 DE	Agronomia

25.	Marcos Robson Sachet	Agronomia	Doutor	40 DE	Agronomia
26.	Rebeca de Carvalho Rosas	Zootecnia	Mestre	40 DE	Zootecnia e Tecnologia de Alimentos
27.	Ricardo Alves da Fonseca	Zootecnia	Pós Doutor	40 DE	Zootecnia
28.	Sheron Ranielly Matos Barbosa	Zootecnia	Mestre	40 DE	Zootecnia e Tecnologia de Alimentos
29.	Suênia Kdidija de Araújo Feitosa	Letras	Mestre	40 DE	Letras
30.	Wilson Botelho do Nascimento Filho	Química	Mestre	40h DE	Química

### Quadro 10. Corpo técnico administrativo da EAgr

Nº	Servidor	Formação	Área de atuação
1.	Bárbara Cristina Oliveira	Ensino Superior	Técnico em Assuntos Educacionais
2.	Enzo Henrique Valesco	Ensino Superior	Assistente de Aluno
3.	Greguy Looban Cavalcante de Lima	Mestre	Técnico Administrativo
4.	Luciane de Jesus Pereira	Ensino Superior	Assistente de Aluno
5.	Nairon Carvalho do Nascimento	Ensino Superior	Bibliotecário
6.	Oziel Furquin Pinto	Mestrado	Técnico em Agropecuária
7.	Ronaldo de Sousa Santos	Ensino Médio	Técnico Administrativo
8.	Vinícius Viamonte dos Santos	Ensino Superior	Técnico em Assuntos Educacionais

## 17. APOIO AOS DISCENTES

O acesso à educação pública de qualidade está cada vez mais facilitado, o que possibilita a democratização da educação, no entanto, é necessário garantir que todos os ingressantes na escola tenham condições de nela permanecer e obter êxito em sua formação. CONAE, 2010, p. 62.

A EAgr - UFRR, adota políticas que têm por objetivo garantir a permanência e êxito do educando, para tanto, são desenvolvidas ações que se articulam com a proposta pedagógica do curso de modo a instrumentalizar o processo de formação.

### 17.1 Ações coordenadas pela Escola Agrotécnica

- **Alimentação:** o campus possui refeitório, onde é ofertado aos discentes matriculados alimentação durante o período de permanência dos mesmos na Escola.
- **Alojamento:** para discentes em regime de internato, os quais podem residir na Escola.
- **Transporte:** Deslocamento entre o Campus Paricarana e Murupu;
- **Auxílio permanência:** bolsa para auxiliar com as despesas e estudo do discente.

- **Pró-Ciência:** auxilia as despesas referentes a passagem, hospedagem, alimentação, inscrição e deslocamento dos discentes selecionados para participar de eventos científicos e acadêmicos em âmbito regional, nacional e internacional.

## **17.2 Programas coordenados pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PRPPG**

### PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

PIBIC-EM - Bolsas de incentivo a pesquisa através da iniciação científica.

PIBIC – AF - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Afirmativa - cota);

PIBITI - Programa Institucional e Bolsas de Iniciação Tecnológica e Inovação.

## **17.3 Acessibilidade Acadêmica aos Portadores do Espectro Autista e Outras Deficiências**

De acordo com a Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, os autistas passam a ser considerados oficialmente pessoas com deficiência, tendo direito a todas as políticas de inclusão do país, entre elas, as de educação. Nesse contexto, a UFRR desenvolve uma política para atendimento dos alunos com essa deficiência na Clínica de Psicologia, por meio do Núcleo de Acessibilidade.

O principal objetivo desse trabalho é discutir, elaborar, acompanhar e avaliar as ações e projetos referentes às questões que envolvem os alunos com necessidades educacionais especiais, dentre eles, os autistas.

## 18. INFRAESTRUTURA MATERIAL E TECNOLÓGICA

A Escola Agrotécnica/UFRR oferece suporte físico e administrativo necessárias para o desenvolvimento de atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão para os Cursos Técnicos em Agropecuária, nas modalidades: Integrado ao Ensino Médio, Subsequente, Educação Profissional de Jovens e Adultos (EJA) e um curso superior de Tecnologia em Agroecologia. Apresenta infraestrutura adequada às suas necessidades básicas (salas de aulas, de estudo, de administração, gabinetes, auditório, laboratórios, instalações para unidades experimentais e biblioteca) da forma abaixo discriminadas:

**Quadro 11.** Infraestrutura da EAgro

<b>TIPO DE UTILIZAÇÃO</b>	<b>RELAÇÃO DE BENS</b>
Área do Campus	Áreas de Preservação Permanente e Reserva Legal, Área Pedagógica, Produção, Pesquisa e Administrativa.
Área Pedagógica	Salas de aulas, administração, gabinetes, auditórios, Ginásio de Esportes, laboratórios, instalações para unidades experimentais e biblioteca.
Acessibilidade	Sanitário Adaptado para Pessoa com Deficiência.
	Sinalização do campus
	Rampas de acesso
Salas de Aula	Salas climatizadas e estruturadas para turmas de até 50 discentes.
Laboratórios	Informática
	Tecnologia de Produtos Agropecuários
	Microbiologia
	Química e Fertilidade do Solo
	Nutrição Animal
	Biologia
	Produção Animal
	Desenho técnico e topografia.
	Interdisciplinar de Física e Matemática
	Produção Vegetal
Produção de Sementes	
Apoio Pedagógico	Biblioteca
	Casas de apoio
	Auditórios
	Sala de Professores
	Salas para assistência estudantil
	Sanitários
Serviços Gerais	Cozinha e Refeitório
	Sanitários e vestiários
	Alojamento feminino
	Alojamento masculino
	Garagem para máquinas e implementos

	Almoxarifado
	Oficina
	Poço artesiano
	Poço semiartesiano
	Galpão de depósito de ferramentas
	Castelo D'Água
	Vigilância
Atividades Administrativas	Salas
	Casas de apoio
	Sanitários
	Almoxarifado
	Central de Informática
	Gabinete para direção
	Secretaria escolar
	Sala de reuniões
Áreas Educativas de Produção Vegetal	Setor de Olericultura
	Ambiente protegido
	Casa de vegetação climatizada
	Viveiro de produção de mudas
	Culturas anuais
	Setor de Fruticultura
	Setor de Práticas Agroecológicas
Áreas Educativas de Produção Animal	Pastagens e capineira
	Galpão de Avicultura
	Fábrica de ração
	Bovinocultura
	Ovinocaprinocultura
	Setor de Suinocultura
	Setor de Práticas Agroecológicas
	Setor de Apicultura
Máquinas e Equipamentos	Tratores
	Microtrator
	Grade Aradora
	Carreta para trator
	Triturador forrageiro
	Roçadeira com tração motorizada
	Roçadeira manual
	Rotoencanterador
	Computadores
	Projeter/Data Show
	Telas para projeção
	Televisão
	Impressoras multifuncionais
Câmeras fotográficas	

## **18. TRANSIÇÃO E MIGRAÇÃO CURRICULAR**

A migração para a nova grade curricular será automática, podendo ocorrer as seguintes situações:

- I. permanência do discente no PPC em extinção, para aqueles que integralizaram pelo menos 75% da carga horaria da estrutura curricular do referido PPC.
- II. migração do estudante para o novo PPC.

## **19. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA**

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Diretrizes e Bases da Educação Nacional  
Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Diretrizes e Bases da Educação Nacional Brasília,  
1996.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. O Plano de Desenvolvimento da Educação. Razões,  
Princípios e Programas. Brasília: MEC, 2007.

\_\_\_\_\_. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. O panorama dos  
deslocamentos populacionais no Brasil. Rio de Janeiro, 2007.

LEI ESTADUAL nº 40, 25 de maio de 1993.

LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL – SDT, 2005.

RESOLUÇÕES CEB/CNE 3/98 (diretrizes do Ensino Médio) e 06/12 (diretrizes da Educação  
Profissional e Tecnológica de nível médio).

RESOLUÇÃO CNE 06/2012.

Catálogo Nacional de Cursos Técnicos MEC/SETEC – 2008.

Lei N. 9394/96 – Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional

Lei N. 11.788/08 – Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Resolução  
Nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação  
Profissional Técnica de Nível Médio.

Parecer CNE/CEB nº. 11/2001 e Resolução CNE/CEB nº. 1/2000. Diretrizes Curriculares para  
a Educação de Jovens e Adultos. Brasília: MEC, maio 2000.

RESOLUÇÃO CEB Nº 3, DE 26 DE JUNHO DE 1998. Institui as Diretrizes Curriculares  
Nacionais para o Ensino Médio.