



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim
Domingos Zanella, 104 – Fone: (54) 3321-7500

SOLICITAÇÃO DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE OFERTA DAS ATIVIDADES PRÁTICAS NA MODALIDADE PRESENCIAL

Eu, **Leonardo Souza da Rosa**, professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, para a área de Alimentos, atualmente em exercício no Campus Erechim do IFRS, solicito ao Comitê Local de Crise e Comitê Científico a avaliação da possibilidade de oferta das atividades práticas do Componente Curricular Controle de Qualidade I, na modalidade presencial conforme previsto na Resolução 15 de 19 de fevereiro de 2021, em seu artigo 22. Solicito ainda que após análise pertinente, este processo seja encaminhado para o Conselho de *Campus* para emissão de parecer.

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Leonardo Souza da Rosa Unidade: IFRS – Campus Erechim
SIAPE: 1441809 Área: Alimentos
E-mail: leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Curso: Técnico em Alimentos
Calendário Acadêmico: 2020/1º Semestre
Componente Curricular: Controle de Qualidade I
Carga Horária: 36 horas Semestre do curso: 2º
Carga Horária Prática: 9 horas Carga Horária Prática Percentual: 25% (a ser ministrada)
Número de Aulas Práticas: 2 aulas – Aula 1: duração 5 horas e Aula 2: duração 4 horas
Discentes matriculados: 17 Discentes com frequência: 15

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA A ANÁLISE DESTA PROPOSTA

Justificativa para a realização das aulas práticas presenciais

Com as atividades letivas desenvolvidas no ensino remoto, os aspectos teóricos serão abordados em Ambiente Virtual de Aprendizagem - Moodle . Após desenvolver o processo de ensino-aprendizagem mediante conteúdo teórico, os discentes estão aptos para conferir tudo isso, literalmente, na prática. Entretanto, é fundamental entender que a aula prática vai muito além de simplesmente mostrar ou deixar que o discente execute as atividades.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim
Domingos Zanella, 104 – Fone: (54) 3321-7500

As aulas práticas em Controle de Qualidade I, buscam desenvolver habilidades para que os discentes possam aplicar os principais métodos de avaliação da qualidade, a partir da fixação dos principais conceitos relacionados ao controle de qualidade na indústria de alimentos, disponibilizados em Ambiente Virtual de Aprendizagem, permitindo que os discentes aprendam a usar as informações adquiridas. Dessa maneira, fazendo com que eles possam estabelecer novas relações com o mundo do trabalho. Para tanto, os alunos serão instigados a refletir sobre o que eles estão fazendo, provocando-os a encontrar significado no que for visto na aula prática. Entendendo como e por que o controle de qualidade atua na indústria de alimentos.

Neste componente curricular, as aulas práticas incentivam os discentes a não aceitarem uma informação sem refletir sobre ela para, assim, percebê-la como verdadeira a partir de argumentos e comprovações. Esta metodologia provoca o discente a pensar ativamente sobre o que ele está vendo e fazendo e, assim, estabelecer novas e mais profundas conexões.

O pensamento crítico é uma habilidade importante ao longo de toda a vida profissional e acadêmica, o qual é continuamente incentivado a partir da análise prática dos conceitos de Inspeção de Qualidade, Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade simulados na Usina Piloto de Leite e Derivados. Discentes com essa capacidade não aceitam facilmente a existência de uma verdade única, preferindo provas e argumentos. Assim, acende-se e aprofunda-se a discussão saudável e os avanços no conhecimento.

As aulas práticas neste componente curricular, reduzem o papel do docente como centro do processo de ensino-aprendizagem, algo muito benéfico para a autonomia dos discentes e bastante valorizado no mundo do trabalho. As aulas práticas representam excelentes momentos para a realização de atividades que envolvem muitos trabalhos colaborativos, proporcionando discussões saudáveis que incentivarão o debate, a união e a cooperatividade.

Ao trabalhar de maneira coerente com o verdadeiro conhecimento científico, os discentes se sentirão confiantes e capazes. Isso abre espaço para a exploração de ideias e o confronto de opiniões, fomentando o debate e otimizando a experiência das aulas práticas.

Assim, destaco que tais atividades práticas são didaticamente insubstituíveis (não existem videoaulas, vídeos e simuladores capazes de reproduzir tais situações e benefícios) e fundamentais para contemplar o perfil do Egresso estabelecido no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) além de contribuir de forma essencial para a formação profissional dos Técnicos em Alimentos.

Caracterização da Proposta

Visando permitir o distanciamento controlado durante a realização das aulas práticas, sugiro dividir a turma composta por 15 discentes em dois grupos, $G_1=7$ alunos e $G_2 = 8$ alunos, assim, a carga horária prática (9 horas) será ministrada presencialmente em momentos distintos para cada um dos grupos acima constituídos.

- Local de realização das Aulas Práticas: Laboratório de Controle de Qualidade e Análises Físico-química de leite e Derivados e Usina Piloto de Leite e Derivados
- Área Total: 125 m² (Lab. + Usina)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim
Domingos Zanella, 104 – Fone: (54) 3321-7500

- Número de Janelas com ventilação natural: 8
- Relação de Ocupação: 1 discente/ 15,6 m²

Para assegurar a minimização de contágio do novo coronavírus, as medidas abaixo citadas, deverão ser adotadas:

- 1 Aferição da temperatura do docente e discentes na entrada da Usina piloto de leite e derivados, não permitindo a entrada e de discentes com temperatura superior a 37.5 °C;
- 2 Antes de acessar a Usina Piloto e laboratório será obrigatório a passagem pela barreira sanitária constituída por lava botas e tapete com solução clorada para desinfecção de calçados, sabonete bactericida e álcool 70% ;
- 3 Os ambientes da Usina Piloto e laboratório devem estar ventilados naturalmente mantendo as portas e janelas abertas;
- 4 Não será permitido compartilhar objetos de qualquer espécie (canetas, folhas, cadernos, vidrarias e utensílios);
- 5 Utilizar vestimenta e EPI's (máscaras, toucas e luvas) conforme descrito em Manual de Procedimentos dos Laboratórios e Usinas Piloto aprovado conforme Resolução Concamp 07/2018;
- 6 No interior da Usina Piloto e Laboratório, serão disponibilizados álcool 70% em gel e sabonete bactericida;
- 7 Fazer escalonamento entre as atividades a serem executadas.

Erechim, 30 de março de 2021.

Leonardo Souza da Rosa
Professor
Campus Erechim