



**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](mailto:leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br)

### **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

Curso: Técnico em Alimentos  
Calendário Acadêmico: 2020/1º Semestre  
Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados  
Carga Horária: 144 horas                      Semestre do curso: 4º (Formandos)  
Carga Horária Prática: 62 horas      Carga Horária Prática Percentual: 44% (a ser ministrada)  
Número de Aulas Práticas: 8 aulas – 7 Aulas: duração 8 horas e 1 Aula: duração 6 horas  
Discentes matriculados: 8                                      Discentes com frequência: 8

### **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.

As aulas práticas em Tecnologia de Leite e Derivados, buscam habilitar os discentes para atuar de forma proativa junto às principais tecnologias associadas ao processamento de produtos lácteos, a partir da fixação dos principais conceitos relacionados as características físico-químicas e composição da matéria-prima leite, bem como os princípios de utilização dos equipamentos durante



**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

o processo de fabricação dos produtos lácteos disponibilizados em Ambiente Virtual de Aprendizagem, permitindo que os discentes aprendam a usar as informações adquiridas junto ao contexto da indústria de laticínios. 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 a melhoria da qualidade do leite e a otimização dos processos industriais são fundamentais, além disso reproduzindo situações reais que envolvem a rotina de um Usina de beneficiamento de Leite e derivados.

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 associado a proatividade são habilidades importantes ao longo de toda a vida profissional e acadêmica, os quais são continuamente incentivados a partir da análise prática de problemas reais vivenciados na indústria 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 em Tecnologia de Leite e Derivados também podem ser usadas para trazer mais dinamismo, organização e eficiência às aulas práticas. A partir daí, os alunos passarão a entender melhor como os recursos tecnológicos disponíveis nos equipamentos pertencentes a Usina Piloto de leite e Derivados são capazes de oferecer diversas possibilidades de utilização além dos processos tradicionais. Além disso, a utilização de tais tecnologias em aula é uma maneira de engajar e de chamar a atenção dos discentes, justamente por causa da forte conexão que eles sentem por recursos modernos para o processamento de alimentos.

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 8 discentes em dois grupos,  $G_1=4$  alunos e  $G_2 = 4$  alunos, assim, a carga horária prática (62 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-



**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

química de leite e Derivados e Usina Piloto de Leite e Derivados

- Área Total: 125 m<sup>2</sup> (Lab. + Usina)
- Número de Janelas com ventilação natural: 8
- Relação de Ocupação: 1 discente/ 31,2 m<sup>2</sup>

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 EPIs (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