

Erechim, 08 de abril de 2021.

Ao Coordenador do Curso Técnico em
Alimentos – Guilherme Barcellos de Moura

De Marlice Bonacina
Profª do Curso Técnico de Alimentos

Venho por meio deste responder o e-mail recebido da Coordenação de Curso no dia vinte e quatro de março de dois mil e vinte e um, referente a “Pedidos de oferta de componentes curriculares para avaliação do Concamp”. Neste e-mail o coordenador solicita **aos docentes responsáveis pelos componentes curriculares deliberados pela oferta em formato "híbrido"** (que pretendem iniciar e concluir o componente com atividades práticas presenciais no semestre 2021/1), que **encaminhem aos e-mails de cada Coordenação, respectivamente, os pedidos para análise da oferta.** O coordenador ainda destaca no e-mail, que os pedidos devem ser elaborados pelos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, de modo que não há um modelo a ser utilizado, sendo recomendável que as informações prestadas apresentem o máximo de detalhes possíveis para subsidiar a análise.

Desta forma, descrevo abaixo informações referentes a Usina Piloto de Carnes e Derivados, espaço que será utilizado para a realização das aulas práticas do componente curricular que se pretende ofertar no formato híbrido (Tecnologia de Carnes e Derivados) no Curso técnico em Alimentos. Também destaco algumas particularidades do componente curricular, e dos procedimentos que serão adotados para a realização das aulas práticas, caso o pedido seja aprovado, visando desta forma auxiliar a análise que será realizada pelos membros do Grupo de Trabalho Retorno Seguro, Comitê de Crise de Covid-19 e Conselho do *Campus*.

A Usina Piloto de Carnes e Derivados possui uma área total de 119,05 m², dividida em duas salas de aproximadamente 59,5 m² cada, as quais são utilizadas durante a realização das aulas práticas. No primeiro semestre de 2020 o componente curricular possuía apenas quatro discentes matriculados, considerando este número e a professora que irá acompanhar as aulas práticas, cada indivíduo terá aproximadamente 12 m² para circulação, quando estiverem todos em uma mesma sala, **sendo possível desta forma evitar aglomerações.** No entanto caso o número de discentes aumentar no primeiro semestre de 2021 será possível manter o distanciamento social utilizando as duas salas da usina piloto durante a realização das aulas práticas. Cabe destacar que neste componente curricular a técnica de laboratório não precisa acompanhar a aula, apenas realizar, com antecedência, o preparo dos materiais que serão utilizados durante a aula, aspecto este que **evita o envolvimento direto da técnica com a professora e os discentes.** Da mesma forma em relação a higienização do local, executada por servidores terceirizados, a qual deverá ser realizada anteriormente e posteriormente a cada aula prática, **evitando assim o contato dos servidores terceirizados com a professora, a técnica de laboratório e os discentes.**

Em relação aos protocolos preventivos para a realização das atividades de forma segura para estudantes e servidores, cabe salientar que os laboratórios e usinas piloto do Bloco 03 do IFRS *Campus* Erechim possui o Manual de Procedimentos, aprovado pelo Conselho de Campus do IFRS Campus Erechim, conforme Resolução nº 07, de 14 de junho de 2018, o qual estabelece no item 1.0 os Procedimentos Gerais de Conduta e Higiene Pessoal que devem ser seguidos pelos usuários dos Laboratórios e Usinas Piloto, favorecendo assim a realização dos procedimentos de higiene de forma correta e segura. Corroborando as principais medidas que devem ser adotadas para o enfrentamento do coronavírus como por exemplo **lavar as mãos com água e sabão, utilizar álcool gel 70%, usar máscara, manter distanciamento social, ou seja, tudo relacionado à higiene básica,** procedimentos que já eram adotados nas Usinas Pilotos antes da pandemia.

Antes da entrada na Usina Piloto de Carnes e Derivados, será realizado a aferição da temperatura dos servidores e discentes, **não permitindo o acesso ao local indivíduos que apresentarem temperatura superior a 37,5°C.** Antes de acessar a usina, os servidores e discentes passarão pela

barreira sanitária constituída por lava botas e tapete contendo solução clorada para desinfecção dos calçados. Além disso, durante as aulas práticas **as janelas e portas da usina permanecerão abertas favorecendo a ventilação do local.**

Além dos cuidados com a higiene pessoal dos servidores e estudantes que estarão envolvidos com as aulas práticas, será realizado também a higienização de todos os equipamentos e materiais que serão utilizados durante as aulas. Atividades estas que também já eram realizadas quando as aulas aconteciam de forma presencial e ainda não estávamos vivendo esta situação de calamidade, pois **o processo tecnológico que envolve a elaboração de alimentos necessita de atenção especial nos procedimentos operacionais executados em tais ambientes, sempre prezando pelo direito à segurança, dos alimentos fabricados e de todos aqueles que irão consumi-los.** No entanto, diante deste contexto de pandemia e visando assegurar ainda mais a produção de alimentos seguros, antes de cada aula prática a professora responsável pelo componente curricular passará álcool 70% em todos os materiais e equipamentos que serão utilizados durante a execução das atividades.

Cabe destacar que devido a turma ser formada por um número pequeno de discentes (apenas quatro) é possível **realizar a aula prática sem que ocorra o compartilhamento dos materiais entre os discentes,** evitando desta forma uma possível transmissão do vírus. Salienta-se ainda que de acordo com o plano de ensino, o componente curricular possui uma carga horária de atividades práticas de aproximadamente 32% em relação a carga horária total do componente, atividades estas fundamentais para a obtenção de um melhor ensino aprendizagem dos discentes.

Visando reduzir a circulação de pessoas, durante esse período de pandemia da Covid 19, será realizado **a concentração de algumas aulas práticas, diminuindo desta forma o número de vezes que os discentes e servidores precisarão se deslocar até o Campus Erechim do IFRS.** Desta forma, estão previstos **cinco encontros presenciais** que iniciarão a partir do mês **de julho de 2021.**

Sendo o que tínhamos para o momento, agradecemos.

Atenciosamente,

Marlice Bonacina – Docente do Curso Técnico
em Alimentos, *Campus Erechim*