



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Erechim

Resposta ao parecer do Grupo de Trabalho Retorno Seguro enviado ao Comitê de Crise do *Campus* Erechim.

Erechim, 05 de novembro de 2021.

Ao Concamp Erechim,

Assunto: Análise da solicitação para realização de atividades práticas presenciais relacionadas ao componente curricular Tecnologia de Frutas e Vegetais do curso de Engenharia de Alimentos.

Eu Valeria Borszcz, professora titular do componente curricular de Tecnologia de Frutas e Vegetais ministrado no curso Superior de Engenharia de Alimentos, venho informar que recebi do coordenador de Curso Superior em Engenharia de Alimentos Wagner Luiz Priamo, no dia 03 de novembro de 2021, o parecer de minha solicitação para realização de aulas práticas presenciais.

Para tanto, realizei a readequação solicitada pelo Grupo de Trabalho, que recomenda que a nova solicitação seja reformulada contendo uma possível proposta de divisão da turma de 07 discentes. Na sequência deste documento, descrevo a proposta de divisão da turma em dois grupos, sendo um nas quintas-feiras das 19 h às 22 h (03 estudantes previamente consultados sobre a disponibilidade de realização das atividades práticas presenciais neste dia da semana e horário) e outro na sexta-feira em horário normal da aula (04 estudantes).

Sendo assim, solicito a análise pelo Conselho de *Campus* – CONCAMP.

Erechim, 05 de novembro de 2021.

VALERIA BORSZCZ
84488115934

Assinado digitalmente por VALERIA BORSZCZ:84488115934
DN: CN=VALERIA BORSZCZ:84488115934, OU=IFRS -
*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio
*Grande do Sul, O=ICPEdu, C=BR
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2021.11.06 15:54:51-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 11.0.0

Assinatura digital

Pedido para Realização de Atividades Práticas

Reformulado conforme parecer do Grupo de Trabalho Retorno Seguro, 28/10/2021

Plano de Aula Prática 2021.2

Dados de Identificação
Curso: Engenharia de Alimentos
Componente curricular: Tecnologia de Frutas e Vegetais
Carga Horária: 66 h
Professor(a): Valeria Borszcz
E-mail: valeria.b@erechim.ifrs.edu.br
Fone: (54) 3321 7500

Ementa				
Estrutura e composição de alimentos vegetais. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas e hortaliças. Produtos minimamente processados. Tecnologia de fabricação de frutas e hortaliças. Legislação. Práticas de laboratório e processamento.				
Cronograma				
Encontro	Data	Turma	Estudantes	Conteúdo Programático
1	18/11/21	Quinta-feira 19h às 22h	Fabiana Felski Vicianoski Renato Adrichen Taize Longo	Atividade prática 1: processamento de frutas e hortaliças minimamente processadas e produtos fermentados
	19/11/21	Sexta-feira 19h às 22h	Camila Ferronato Juliana Patricia Kavalerski Tallison Aladin Pansera Mateus Biazus Biancini	
2	25/11/21	Quinta-feira 19h às 22h	Fabiana Felski Vicianoski Renato Adrichen Taize Longo	Atividade prática 2: processamento de geleia
	26/11/21	Sexta-feira 19h às 22h	Camila Ferronato Juliana Patricia Kavalerski Tallison Aladin Pansera Mateus Biazus Biancin	
3	02/12/21	Quinta-feira 19h às 22h	Fabiana Felski Vicianoski Renato Adrichen Taize Longo	Atividade prática 3: processamento de conserva salgada
	03/12/21	Sexta-feira 19h às 22h	Camila Ferronato Juliana Patricia Kavalerski Tallison Aladin Pansera Mateus Biazus Biancin	

Aula Prática
<ul style="list-style-type: none">Pretende-se ministrar 03 (três) atividades práticas, assim que as condições sanitárias permitirem, de processamento mínimo de frutas e hortaliças (novembro), processamento de geleia (novembro), processamento de conserva salgada (dezembro).

- Participarão, no ano de 2021.2, 07 estudantes, bem como um técnico de laboratório e um docente (responsável pelo componente curricular). A turma será dividida em dois grupos, sendo um na quinta-feira (noturno) e outro na sexta-feira (noturno).
- Foi indicado os dias de realização das atividades práticas presenciais, porém será conformado e agendado previamente com os responsáveis técnicos de laboratório, evitando o uso de espaços comuns e simultâneos de outras atividades nas Usinas Pilotos.
- As atividades serão realizadas na Usina Piloto de Frutas e Vegetais. O ambiente é composto por uma sala de 72m², com 04 janelas e uma porta de entrada. No ambiente se encontra móveis, equipamentos e utensílios.
- Para o processamento mínimo de frutas e hortaliças será necessário utilizar lavadora de vegetais, mesa, processadora de vegetais, balanças, cortadores de vegetais, seladora a vácuo, utensílios (facas, tábua de cortar, bowls, pegadores), acessórios (tesoura, proveta), embalagens, produtos para higienização e os insumos. Para o processamento de geleias será necessário utilizar a lavadora de vegetais, a mesa, o fogão a gás, as, balanças, os refratômetros, o pHmetro, balanças, o liquidificador, os utensílios (panelas, facas, tábua de cortar, bowls, colheres, medidores, jarra com bico), as embalagens, os agentes de higienização e os insumos. Para o processamento de conservas será necessário utilizar a lavadora de vegetais, balanças, a mesa, o fogão a gás, o refratômetro, o pHmetro, os utensílios (panelas, facas, tábua de cortar, bowls, jarra medidora), os acessórios (tesoura, proveta), as embalagens, os agentes de higienização e os insumos.
- Os materiais utilizados para realização das atividades práticas serão organizados de forma que cada estudante utilize-os de forma individual, respeitando o distanciamento. Cada estudante receberá um kit com os materiais necessários para elaboração do produto e higienização das superfícies, não sendo necessário o compartilhamento de utensílios, instrumentos de medição, acessórios, embalagens, agentes de higienização e insumos, apenas do fogão, micro-ondas e geladeira. As portas dos equipamentos, como micro-ondas e geladeira, serão higienizados, a cada uso. Demais equipamentos será utilizado apenas pelo professor.
- A atividade seguirá os protocolos de segurança descritos pelo Comitê Central ao Enfrentamento a Covid-19, o Plano de Contingência para prevenção, monitoramento e controle do novo coronavírus - COVID-19, a IN nº 21, de 16 de março de 2020- Ministério da Economia, a IN PROEN nº 06, de 13 de maio de 2021 e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Manual de Procedimentos dos Laboratórios e Usinas Piloto de Alimentos do IFRS Campus Erechim).
- Antes de iniciar as atividades presenciais, os estudantes receberão informações, de forma remota, sobre a transmissão do Coronavírus, medidas de prevenção (uso de máscara, higienização frequente das mãos, tomada de banho antes e após a atividade prática, não participar da atividade e avisar o professor em caso de sintomas), sintomas em caso de contaminação, higienização das mãos e botas, distanciamento físico entre pessoas, uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), uso de corredores, vestiário e sala de higienização de mãos e botas, sua conduta durante as aulas, medição de temperatura corpórea, hi-

gienização das superfícies de equipamentos e móveis e da importância de manter portas e janelas abertas, para permitir ventilação natural.

- Os usuários deverão respeitar o distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metro com uso de máscara (mín. 2,25m² por pessoa). A Usina Piloto apresenta aproximadamente 35m² de espaço para circulação, que possibilita a circulação das pessoas com máscara.
- Antes de iniciar as atividades, o local será ventilado, bem como, o piso, móveis, equipamentos, utensílios e acessórios serão higienizados. Após seu uso, haverá novamente o processo de higienização.
- Ao término da aula, os estudantes serão dispensados um a um, com intervalo de 03 (três) minutos, para evitar aglomeração no vestiário.
- As atividades práticas atendem a ementa deste componente curricular e conforme indica o PPC do curso, as atividades práticas proporcionam uma formação mais próxima ao mundo do trabalho.