

APÊNDICE I

Ofício para atualização do Capítulo 5 – Cronograma de Oferta de Cursos e Vagas

OFÍCIO Nº

Osório, 27 de junho de 2025.

A Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional do IFRS

Prezados,

Solicitamos alteração do Cronograma de Oferta de Cursos e Vagas do PDI 2024-2028 do IFRS, para o Campus Osório, conforme registro feito em .

[planilha compartilhada](#)

Solicitamos ainda a inclusão do(s) seguinte(s) curso(s):

1. ***Curso de Gastronomia Integrado à Educação de Jovens e Adultos (EJA- EPT)***

Subnível: Curso técnico

Tipo de oferta: Integrado

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Turno: Noturno

Modalidade: Presencial

Situação: Abertura

Carga Horária: 2.400 h

Integralização (em semestres): 5 semestres

Vagas Planejadas:

- 2026-2: 35
- 2027-1: 35
- 2028- 1: 35

Justificativa para inclusão:

I - O diagnóstico da oferta: já está sendo ofertado há três anos o curso EJA FIC Operador de Computador no campus Osório, há várias manifestações dos estudantes quanto à necessidade de que o curso fosse integrado e ocorresse apenas no IFRS. Há um conflito de entendimento entre a Rede Estadual e o IFRS quanto à política de permanência e êxito, muitos estudantes são desligados (após 3 faltas mensais) automaticamente do curso pelo sistema do Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Além disso, há demanda de formação na área da Gastronomia na região do Litoral Norte, pois o setor de alimentação infla nos períodos de férias: jul./ nov. dez. Jan. fev, necessitando de força produtiva qualificada. De modo geral, segundo dados do Governo do Estado, aumentou, no Rio Grande do Sul, 30% o

número de Microempresas do ramo de alimentos abertos no 1º trimestre de 2025 em relação ao 1º trimestre de 2024. Consoante, a região do Litoral Norte foi a que mais cresceu, em termos de habitantes, após a Covid-19, cerca de 40% (IBGE, 2024);

II – Atualmente, o campus oferta três cursos subsequentes (Panificação, Turismo e Administração) todos têm baixa taxa de inscrição e apenas o curso de panificação têm tido êxito em termos integralização; já há previsão de supressão para 2026 do Curso de Panificação (com anuência do colegiado);

III – Quanto à infraestrutura, o campus já possui um laboratório de panificação que é suficiente para iniciar a oferta, sendo necessário outros laboratórios específicos para as aulas de Gastronomia (um para pratos quentes e harmonização e outro para confeitaria);

IV – A verticalização do Curso Técnico em Gastronomia Integrado à EJA-EPT é possível em vista de que o campus já oferta o Tecnólogo em Processos Gerenciais, curso que pode ser importante como formação em nível superior para os Técnicos em Gastronomia, já que em sua matriz curricular constam disciplinas que possibilitam aprendizagens para organização empresarial. Salienta-se que o campus conta com dois professores da área de Engenharia de Alimentos e dois professores da área de Turismo, todos possuem cargas horárias reduzidas em vista das especificidades de atuação e isso tem afetado negativamente o índice de relação aluno-professor (RAP).

V- Acredita-se que o curso Técnico em Gastronomia Integrado à Educação de Jovens e Adultos poderá a médio prazo corrigir essa questão do RAP, bem como, contribuir para o atendimento do IFRS aos percentuais legais da Lei de criação, em relação a cursos técnicos, educação de jovens e adultos (PROEJA);

VI – Houve nos últimos anos o fechamento da oferta da EJA nas redes públicas estaduais, com isso, ocorreu a centralização da EJA em escolas, muitas vezes, distantes das casas dos estudantes, exigindo locomoção para áreas centrais, etc. O campus Osório está localizado numa periferia urbana em meio a vários bairros populares, desse modo, tem uma localização privilegiada para a oferta do Curso Técnico em Gastronomia Integrado à EJA-EPT.

Informamos também que a atualização do Cronograma de Oferta de Cursos e Vagas foi finalizada e aprovada pelo Concampo, conforme Resolução anexa a este documento.

Diretor(a) do Campus