MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO-IFRJ

RESOLUÇÃO Nº 31 DE 02 DE SETEMBRO DE 2015.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR E REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO – IFRJ, nomeado pelo Decreto de 6 de maio de 2014, publicado no Diário Oficial da União de 7 de maio de 2014, empossado no Ministério da Educação no dia 14 de maio de 2014, no uso de suas atribuições legais e regimentais

RESOLVE:

1 - Aprovar, na forma do anexo a esta Resolução, o **Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro – IFRJ.

2 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

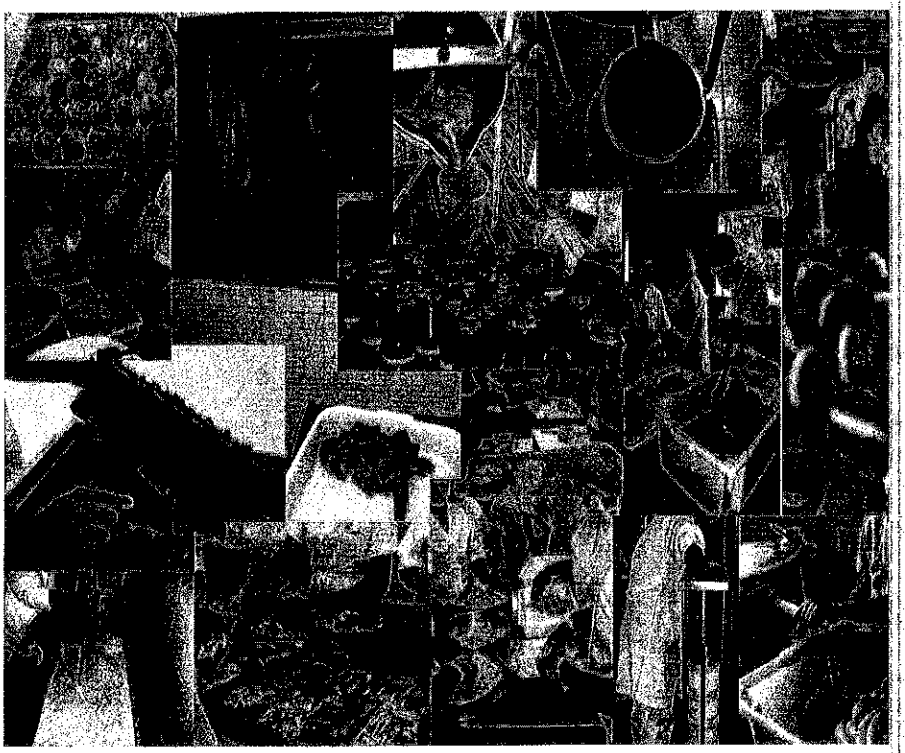
PAULO ROBERTO DE ASSIS PASSOS
Presidente do Conselho Superior

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO DE JANEIRO
Campus Nilo Peçanha - Pinheiral

Projeto do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em AGROINDÚSTRIA

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM

AGROINDÚSTRIA

Anexo à Resolução Nº 31 de 02 de setembro de 2015

Habilitação: Técnico em Agroindústria
Registro Profissional: Conselho Regional de Química – CRQ
Carga horária: 3240 horas
Estágio: 200 horas

Reitoria
PAULO ROBERTO DE ASSIS PASSOS

Pró-Reitoria de Ensino Médio e Técnico
MARCELO NUNES SAYÃO

Diretoria Geral do *Campus* Nilo Peçanha
REGINALDO SOARES RIBEIRO

Diretoria de Ensino
MARCELO CARAZO CASTRO

Coordenação Técnico Pedagógica
CLARA REGINA AGOSTINI OLIVEIRA - Pedagoga
FABÍOLA LEONOR DE PAULA - Pedagoga
JOSEFINA DE CARVALHO GONÇALVES - Pedagoga
NELMA BERNARDES VIEIRA - Pedagoga
ROBERTA PRISCILA BRASILINO BARBOSA - Psicóloga

Equipe de Elaboração do Plano de Curso
Alcilúcia Oliveira (coordenadora)
Élida da Conceição Jorge
Elisabete Barbosa de Paula Barros
Eliana de Souza Marques dos Santos
Giselle Duarte de Oliveira

SUMÁRIO

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO 1
2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO 2
2.1 DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA DO CURSO 2
2.2 EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA 2
3. JUSTIFICATIVAS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 2
4. OBJETIVOS DO CURSO 4
5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO 4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO 5
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 6
7.1. PROPOSTA PEDAGÓGICA 6
7.2 MATRIZ CURRICULAR 10
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIENCIAS ANTERIORES 13
9. CRITÉRIO E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO 14
10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA 15
10.1 LABORATÓRIOS DE AGROINDÚSTRIA 15
10.2 ACERVO BIBLIOGRÁFICO 21
11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS 22
12. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO 22
12.1 DOCENTES 22
12.2 TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS 24
13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO 25
14. REFERÊNCIAS 27

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Em 29 de dezembro de 2008, pela Lei nº 11.892, o Instituto Federal do Rio de Janeiro foi criado mediante a integração entre o CEFET Química de Nilópolis e suas Unidades com o Colégio Agrícola Nilo Peçanha, até então vinculado à Universidade Federal Fluminense (UFF). A nova instituição contava, então, com oito unidades, que passaram a ser chamadas de câmpus, de acordo com a Portaria nº 04, de 6 de janeiro de 2009.

Ainda em 2009 foi criado o câmpus Realengo, em 2010, o Câmpus avançado de Engenheiro Paulo de Frontin e, em 2011 o Câmpus Mesquita. Atualmente, existe a previsão de criação de mais dois câmpus previstos no Plano de Expansão da Rede Federal - Fase III e de um campus avançado. .

Atualmente, os *Campi* do IFRJ oferecem ensino médio e técnico concomitante, integrado, e nas modalidades Educação de Jovens e Adultos – PROEJA e Educação à Distância - EaD, graduação, pós-graduação e formação inicial e continuada, homologados pelo Conselho Superior, em consonância com as diretrizes emanadas pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) e as orientações recebidas em seus respectivos Conselhos Acadêmicos.

Ao longo dos anos, o IFRJ vem atuando tanto no ensino presencial quanto na Educação à Distância (EaD), oferecendo cursos em diversas áreas, como Saúde, Agrária, Exatas, Humanas, Informática, Química, Alimentos, Meio Ambiente e Administração, formando profissionais gabaritados que estão conquistando cada vez mais espaço no mercado de trabalho.

Para isso, seu quadro de funcionários conta com a atuação de docentes e técnicos administrativos de alta qualidade, comprometidos com os desafios de um ensino de excelência, como também funcionários terceirizados que dão suporte no campo, na produção, manutenção, recepção, vigilância e serviços gerais, por meio de empresas prestadoras de serviços.

A instituição mantém ainda convênios com empresas privadas e órgãos públicos municipais, estaduais e federais para realização de estágios supervisionados dos alunos formandos, consultorias técnicas e parcerias para desenvolvimento de projetos. Ela vem também ampliando uma série de mecanismos para integrar a pesquisa e a extensão aos diversos níveis de ensino oferecidos, colocando-se como um agente disseminador da cultura e das ciências em várias regiões do Rio de Janeiro.

Localizado no Sul do Estado do Rio de Janeiro, o Campus Nilo Peçanha – Pinheiral (IFRJ/CANP) foi criado em 1909, para ser o Colégio Técnico do Posto Zootécnico de Pinheiros, ligado ao Ministério da Agricultura. Em 1947, passou a fazer parte do Ministério da Educação, vinculado à Universidade Federal Fluminense – UFF, ficando conhecido como Colégio Agrícola Nilo Peçanha até dezembro de 2008, quando passou a integrar o IFRJ.

Dadas suas características de infraestrutura, o CANP sempre manteve a atuação na área de Agropecuária. No entanto, ao longo dos anos, a instituição passou por várias mudanças de nomenclatura, de vinculação e de objetivos e, acompanhando a mudança nas características sócio-econômicas dos municípios do seu entorno, ampliou a oferta de cursos para outras áreas.

Atualmente, o CANP/IFRJ oferece cursos técnicos presenciais em Administração (Concomitante); Agroindústria (na modalidade Proeja); Agropecuária (Integrado); Informática (Concomitante e Integrado); Meio Ambiente (Integrado) e, na modalidade a distância, em Serviços Públicos, Agente Comunitário de Saúde, Lazer e Secretaria Escolar (Programa Prófuncionário).

A região Sul Fluminense engloba os municípios de Angra dos Reis, Barra do Piraí, Barra Mansa, Engenheiro Paulo de Frontin, Itatiaia, Mendes, Parati, Pinheiral, Piraí, Porto Real, Quatis, Resende, Rio Claro, Rio das Flores, Valença, Vassouras e Volta Redonda. Basicamente, essa região tem sua economia baseada na indústria de transformação (FIRJAN, 2014), embora apresente outras atividades econômicas, como Serviços e Agropecuária, com destaque neste último para a criação de gado leiteiro e a produção de hortifrutigranjeiros. Desta forma, sua vocação possibilita a implantação de um modelo econômico diversificado e produtivo, com base na agropecuária, na agroindústria, no comércio e no turismo, que torna os investimentos na área bastante interessantes, abrindo um leque para a atuação de profissionais capacitados na área.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

2.1 Duração e Carga Horária do Curso

- Duração do curso: 3 anos
- Total de horas do Curso Técnico: 3240 horas.
- Total de horas de Estágio Curricular: 200 horas.
- Registro Profissional: Conselho Regional de Química – CRQ
- Habilitação: Técnico em Agroindústria

2.2 Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

- Base Legal: Decreto Federal nº 5154/2004

3. JUSTIFICATIVAS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

A economia do Estado do Rio de Janeiro caracteriza-se por grande diversificação de atividades, com papel importante do setor industrial e de serviços. Na área de serviços, o turismo tem um papel de destaque no estado, por sua diversidade cultural e histórica que atrai muitos turistas e fomenta outras atividades econômicas, como as relacionadas à agroindústria de alimentos (CRIBB, 2009).

A modernização do setor agroindustrial vem acontecendo em ritmo cada vez mais acelerado em todo o país. Além de sua importância na geração de renda e emprego, a agroindústria tem demonstrado sua força como setor capaz de transformar áreas em dinâmicos pólos impulsionadores do desenvolvimento.

Os empreendimentos agroindustriais no Estado do Rio geralmente atuam na transformação, distribuição e comercialização de produtos, podendo ser familiares ou patronais, tendo como características comuns a necessidade de agregação de valor às matérias-primas de origem animal e vegetal. No entanto, apesar das boas perspectivas de crescimento deste setor econômico, dados da FIRJAN (2014) apontam um pequeno número de técnicos envolvidos no processo e no controle da produção alimentícia na região Sul Fluminense.

Esse fato faz com que a necessidade por mão-de-obra qualificada no reconhecimento de problemas técnicos, na busca de soluções e no desenvolvimento e inovação de produtos seja iminente.

O Campus Nilo Peçanha – Pinheiral oferece à comunidade de Pinheiral e região, desde 2007, o Curso Técnico em Agroindústria integrado ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), atendendo à legislação vigente para a Educação de Jovens e Adultos e para a Educação Profissional Técnica de nível médio. É um curso noturno, estruturado em três séries anuais, pautadas nos princípios de equidade, diferença e proporcionalidade característicos da Educação de Jovens e Adultos (Resolução CNE/CEB n. 1/2000).

O curso conta com uma estrutura de laboratórios na área de alimentos, tais como, Laboratório de Laticínios; Laboratório de Carnes e derivados; Laboratório Multidisciplinar de Processamento de Alimentos, Laboratório de Análises Físico-químicas e o Laboratório de Microbiologia, que atendem às aulas práticas das disciplinas técnicas, assim como viabiliza o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão.

Ao longo foram desenvolvidos mais de quinze projetos de pesquisa e extensão, aprovados no Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica (PIBICT) e Programa Institucional de Incentivo às Atividades de Extensão (PROEXTENSÃO), possibilitando o envolvimento, em média, de 46 discentes do curso Técnico em Agroindústria na modalidade PROEJA. Como produtos, foram gerados publicações de artigos científicos, apresentação de trabalhos em congressos e desenvolvimento de metodologias e novos produtos.

O Curso Técnico em Agroindústria na modalidade PROEJA atrai um público interessado em qualificação e atuação nesse mercado, mas sofre os problemas comuns à essa modalidade de ensino, como o alto índice de evasão e dificuldade de concluir a carga horária de estágio, entre outros.

A proposta de oferta do Curso Técnico em Agroindústria integrado ao ensino médio regular é uma iniciativa que objetiva ampliar as possibilidades de qualificação profissional àqueles que atuam ou desejam atuar na área da agroindústria, através da capacitação para o desempenho de suas funções, na solução de problemas, no atendimento às exigências mercadológicas e no desenvolvimento de novos produtos, aproveitando melhor o potencial da região e incrementando também ações nas áreas de pesquisa, social, cultural e ambiental.

O IFRJ conta com parcerias já consolidadas com outras instituições de ensino e pesquisa, como a Embrapa Agroindústria de Alimentos, a UFRRJ, dentre outras, atuando na transferência de novos conhecimentos, possibilitando aos técnicos o desenvolvimento do senso crítico para a busca de novas soluções tecnológicas no mercado de trabalho, para a racionalização e melhoria de processos e fluxos produtivos objetivando incrementar a qualidade dos produtos, além de garantir o cumprimento e a adequação das unidades produtivas às normas legais.

Diante o exposto, pretende-se possibilitar aos egressos do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio regular sua atuação no processamento de alimentos de origem animal e vegetal; na administração de empresas rurais; no planejamento, na assessoria e no gerenciamento agroindustrial; na comercialização de alimentos; como profissional liberal ou empreendedor em atividades agroindustrial e de produção alimentícia.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Formar profissionais técnicos de nível médio no eixo tecnológico de PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA, na habilitação de ***Técnico em Agroindústria***, de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Conforme previsto no Regulamento de Ensino Médio e Técnico do IFRJ, o ingresso no Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio se dará através de concurso público de seleção, cujas normas e procedimentos são tornados públicos em Edital divulgado à época própria.

O Curso prevê a duração de 3 anos, sendo que para ingressar no Curso, o candidato deverá estar cursando o último ano do ensino fundamental ou tê-lo concluído por ocasião da inscrição no Processo Seletivo. No entanto, será obrigatória a comprovação de conclusão no momento da matrícula, sem a qual o candidato perderá o direito à vaga.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O curso forma profissionais técnicos de nível médio no eixo tecnológico de PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA, na habilitação de Técnico em Agroindústria, de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos.

Ao final do curso, o Técnico em Agroindústria terá adquirido as seguintes competências:

- Conhecer a infraestrutura de uma agroindústria.
- Conhecer e interpretar as normas e a legislação vigente que regulamentam a agroindústria.
- Definir local para a implantação de agroindústria.
- Projetar e avaliar projetos de instalação de agroindústria.
- Reconhecer a área para implantação de agroindústria.
- Analisar e avaliar as características, propriedades e condições da matéria-prima para a agroindústria.
- Monitorar o uso de tecnologia de produção agroindustrial.
- Avaliar e monitorar o processo de armazenamento e conservação da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.
- Avaliar a importância do programa de higiene, limpeza e sanitização na produção agroindustrial.
- Conhecer e interpretar as normas técnicas e a legislação pertinentes à produção industrial.
- Planejar os processos de produção agroindustrial.
- Definir procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial.
- Planejar e monitorar a comercialização.
- Identificar as oportunidades de mercado.
- Conhecer elementos de marketing.
- Reconhecer canais e agentes envolvidos na comercialização.
- Identificar a importância da qualidade e da apresentação dos produtos no processo de comercialização.

O Técnico em Agroindústria poderá atuar em pequenas agroindústrias, como empresas processadoras de alimentos, laticínios, dentre outras; em propriedades rurais; associações de produtores e cooperativas; restaurantes, padarias, lanchonetes e confeitarias; hotéis e hotéis-

fazenda; órgãos públicos vinculados ao desenvolvimento rural; ONGs que tratem de nutrição e desenvolvimento rural, como associações de moradores, igrejas, dentre outras, e no próprio lar.

Este profissional poderá ter como atividades:

- Manipulação e Preparo de alimentos;
- Aproveitamento integral dos alimentos;
- Processamento de produtos agrícolas;
- Supervisão da produção;
- Consultoria em projetos de agroindustriais;
- Recepção, conservação, transformação e beneficiamento de matéria-prima;
- Higienização pessoal, de equipamentos e do ambiente;
- Cotação de preço de matéria-prima;
- Formação de preços de produtos;
- Comercialização e marketing primário;
- Análise e controle de qualidade da matéria-prima e do produto acabado;
- Aplicação das boas práticas de manipulação/ fabricação;
- Organização da produção e do trabalho;
- Criação de cooperativas e empresas agrofamiliares;
- Atuação junto a instituições como multiplicador.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

7.1. Proposta Pedagógica

A proposta pedagógica dos Cursos Técnicos, em geral, fundamenta-se na integração entre trabalho, ciência, técnica, tecnologia, humanismo e cultura geral, que pode contribuir para o enriquecimento científico, cultural, político e profissional das populações, como efetivo exercício da cidadania.

A perspectiva do ensino integrado também exige uma postura interdisciplinar como princípio de organização do currículo. Nesse contexto, a proposta pedagógica que norteia a organização curricular do curso em questão está baseada na articulação entre educação para a formação geral e profissional. Para tanto, o ementário do curso foi trabalhado de modo a considerar os aspectos produtivos locais e regionais, bem como os aspectos culturais e sociais que fazem parte do contexto da instituição.

Sendo assim, o curso propõe a integralidade das disciplinas, buscando a articulação das diversas áreas trabalhadas através de planejamento coletivo, bem como de projetos de pesquisa e extensão em prol da construção do conhecimento acerca de diversos fenômenos.

historicamente a Educação Profissional brasileira, por meio de uma formação humana que esteja baseada nas múltiplas dimensões da vida integradas ao processo educativo.

Assim, a proposta curricular dos cursos oferecidos pelo IFRJ/ CANP, em especial o Ensino Médio e os cursos técnicos a ele integrados, deve contemplar a divulgação e a produção de conhecimentos, a formação de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos orgulhosos de seu pertencimento étnico-racial – descendentes de africanos, povos indígenas, descendentes de europeus, de asiáticos - para interagirem na construção de uma nação democrática, em que todos igualmente tenham seus direitos garantidos e sua identidade valorizada.

Desta forma, é importante destacar que, atendendo ao artigo 10 da Resolução CNE/CEB nº 2/2012, são abordados com tratamento transversal:

a) Educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica) será abordada na disciplina de Biologia II.

b) Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso) na disciplina de Sociologia

c) Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental) na disciplina de Gestão Ambiental Aplicada à Produção Agroindustrial.

d) Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/1997, que institui o Código de Trânsito Brasileiro) na disciplina de Geografia.

e) Educação em Direitos humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos humanos – PNDH 3) será abortada como conteúdo nas disciplinas de Filosofia e Sociologia. A Educação das Relações Étnicos-raciais e Ensino de História e Cultura Afrobrasileira e Indígena (Lei nº 11.645/2008) será trabalhada na disciplina de História.

O IFRJ/CANP tem como característica pedagógica a interdisciplinaridade como estratégia metodológica. O diálogo das disciplinas permite a aliança entre a teoria e prática por meio de ações pedagógicas integradoras onde a associação entre as áreas de conhecimento e o mundo do trabalho é evidenciada pelo aluno.

No entanto, ao integrar o Ensino Médio com a Educação Profissional de nível médio, a formação integral do educando, também passa pela sua formação para o trabalho. Sendo assim, além das dependências das salas de aula, o estudante terá oportunidade de participar de aulas práticas em laboratórios de análises e de processamento, além de ambientes diversos disponibilizados pela instituição, como meio de articulação entre os conceitos de disciplinas de formação geral e profissional. Esses espaços terão o objetivo de fornecer apoio para a construção do conhecimento, com base nos conceitos teóricos ministrados nas disciplinas, possibilitando a compreensão de questões concretas da realidade social e do mundo do trabalho.

Os Cursos Técnicos também estão associados em uma política pública educacional que busca proporcionar condições para que todos os cidadãos tenham acesso, permanência e êxito na educação básica pública, gratuita e com qualidade, independentemente de origem socioeconômica, raça/cor/etnia, religião, gênero, idade e posição política, como seu direito.

Desta forma, com o intuito de atender as determinações legais previstas na Resolução CNE/CEB nº 2/2012, ressalta-se o atendimento aos seguintes itens:

- O ensino da Arte, especialmente em suas expressões regionais, de forma a promover o desenvolvimento cultural dos estudantes, com a Música como seu conteúdo obrigatório, mas não exclusivo (Artigo 9º, inciso I, alínea b);
- A Filosofia e a Sociologia em todos os anos do curso (Artigo 9º, inciso I, alínea f);
- Uma língua estrangeira moderna na parte diversificada, escolhida pela comunidade escolar, e uma segunda, em caráter optativo, dentro das disponibilidades da instituição (Artigo 9º, inciso I, alínea g).

A organização curricular prevê a incorporação de valores éticos e estéticos em seus conteúdos históricos e científicos, agregando, nas diversas áreas, aspectos voltados para a dinâmica da sociedade, incluindo as questões da diversidade cultural e étnico-racial, voltando-se para uma formação ética dos nossos alunos.

Por esse motivo, além da formação técnica atualizada e eficiente, a ação pedagógica do IFRJ/ CANP buscará promover o respeito pela dignidade da pessoa humana, a diversidade cultural e a igualdade de direitos; desmascarar mitos e preconceitos em relação à população negra e indígena e promover a incorporação de atitudes que ressaltem as diferenças como constituintes da identidade dos sujeitos.

Visando o reconhecimento e a manifestação dos valores étnicos e culturais de todos os brasileiros, estabelecidos pela Constituição Federal, e o atendimento à promulgação da Lei 10.639/2000 e, mais tarde, da Lei 11.645/2008, que alteram a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9.394/96), será garantida a inclusão dessas temáticas, estabelecendo a obrigatoriedade do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na Educação Básica.

Tais atos são entendidos pelo IFRJ/CANP como uma política de ações afirmativas de superação das desigualdades sociais, raciais, culturais e econômicas, garantindo os princípios estabelecidos pela Resolução CNE/CP 01/2004 e pelo Parecer 003/2004 (SOUZA, 2006). Estes visam também trazer à escola a reflexão sobre o preconceito racial, principalmente contra negros e índios, e o direito à igualdade de condições de vida e cidadania, ampliando o acesso a informações sobre a diversidade do país.

Nesse sentido, todas as disciplinas buscam trabalhar com uma formação integral do sujeito enquanto cidadão, de modo a alcançar a superação da dualidade que tem marcado

Com o intuito para o incentivo às atividades complementares de enriquecimento artístico-culturais, tecnológicas e de iniciação científica são realizadas atividades extraclasses como o evento anual "Show de Grandes Talentos", desenvolvido pelos alunos e norteado por uma equipe de professores. Além disso, anualmente é inserido no calendário escolar a realização da Exposição Acadêmica do Campus Nilo Peçanha – Pinheiral (EXPOCANP), no qual constitui um evento tecnológico e científico com programação diversificada para o aluno com ofertas de minicursos, palestras, oficinas, atividades culturais e divulgação de estudos científicos.

As atividades de pesquisa e extensão, motivadas e orientadas pelos professores, são incorporadas na prática pedagógica que direcionam o estudante para a construção de novos conhecimentos. Para isso, o IFRJ lança editais anuais, possibilitando a seleção de bolsistas e voluntários para participarem de projetos científicos trabalhados no campus. Essas ações também permitem o desenvolvimento de produções científicas que trazem para o aluno experiências como a tomada de decisões, interpretação, análise e busca de soluções, dentre outros.

Como complementação da Carga horária do Curso, o estágio supervisionado traz para o estudante um espaço privilegiado para a construção do conhecimento e a vivência de diversos conceitos trabalhados ao longo do curso nas disciplinas, proporcionando, mais uma vez, a articulação interdisciplinar. Desse modo, espera-se que o estudante seja levado a construir conhecimento como meio de compreender a complexidade dos fenômenos, percebendo-os sob suas múltiplas dimensões.

7.2 Matriz curricular

Tabela 1. Carga horária das disciplinas no 1º ano (1026 horas)

Disciplinas	**Atividades**	**Carga Horária Semanal (h/a)**	**Carga Horária Anual (horas)**
Química I	T/P	2	54
Artes Visuais e Música	T	2	54
Biologia I	T/P	4	108
Educação Física I	T/P	2	54
Filosofia I	T	2	54
Física I	T/P	2	54
Sociologia I	T	2	54
Literatura I	T	2	54
Língua Portuguesa I	T	2	54
Matemática I	T	4	108
Geografia I	T	2	54
História I	T	2	54
Legislação aplicada aos alimentos	T/P	2	54
Segurança do trabalho	T/P	2	54
Gestão Ambiental aplicada à Produção Agroindustrial	T	2	54
Introdução à Agroindústria de alimentos	T	2	54
Higiene na Indústria de Alimentos	T/P	2	54
Total		**38**	**1026**

Tabela 2. Carga horária das disciplinas no 2º ano (1188 horas)

Disciplinas	**Atividades**	**Carga Horária Semanal (h/a)**	**Carga Horária Semestral (horas)**
Química II	T/P	2	54
Biologia II	T	2	54
Educação Física II	T/P	2	54
Filosofia II	T	2	54
Física II	T/P	2	54
Geografia II	T	2	54
História II	T	2	54
Sociologia II	T	2	54
Inglês para fins específicos I	T	2	54
Língua Portuguesa II	T	2	54
Literatura II	T	2	54
Matemática II	T	4	108
Ciência e Tecnologia de Carnes e pescados	T/P	4	108
Microbiologia de alimentos	T/P	4	108
Ciência e Tecnologia de Leite e derivados	T/P	4	108
Metodologia de Projetos	T	2	54
Análise sensorial em alimentos	T/P	2	54
Ciência e Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	T/P	2	54
Total		**44**	**1188**

18

Tabela 3. Carga horária das disciplinas no 3º ano (1026 horas)

Disciplinas	**Atividades**	**Carga Horária Semanal (h/a)**	**Carga Horária Semestral (horas)**
Sociologia III	T	2	54
Educação Física III	T/P	2	54
Matemática III	T	2	54
Filosofia III	T	2	54
Biologia III	T	2	54
Geografia III	T	2	54
Física III	T/P	2	54
História III	T	2	54
Inglês para fins específicos II	T	2	54
Língua Portuguesa III	T	4	108
Literatura III	T	2	54
Ciência e Tecnologia de Vegetais	T/P	4	108
Ciência e Tecnologia de Cereais e Panificação	T/P	4	108
Desenvolvimento e Metodologia de Assistência Técnica e Social	T/P	2	54
Técnicas Administrativas	T	2	54
Tópicos especiais em alimentos	T	2	54
Total		**38**	**1026**

Tabela 4. Disciplinas optativas

Disciplina optativa	**Atividades**	**Carga Horária Semanal (h/a)**	**Carga horária total (horas)**
Espanhol I	T	1	27
Espanhol II	T	1	27
Espanhol III	T	1	27

Tabela 5. Estágio Curricular Supervisionado

Descrição	**Atividades**	**Carga horária total (horas)**
Estágio Curricular (Obrigatório)	P	200

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIENCIAS ANTERIORES

Com base nos planos dos cursos de todas as disciplinas e no perfil dos estudantes, o Projeto Político Institucional – PPI do IFRJ prevê que os saberes produzidos ao longo de suas trajetórias de vida devem ser legitimados e reconhecidos. Compreende-se que são eles decorrentes de variados espaços – cultural, laboral, social, político e histórico.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, "o conhecimento adquirido na Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos" (Art. 41).

O Parecer CNE/CEB nº 40/2004 ratifica essa possibilidade, ao estabelecer que, para fins de conclusão de estudos e obtenção do correspondente diploma de Técnico,

> *(...) ficam os estabelecimentos de ensino da rede federal de educação profissional e tecnológica autorizados, nos termos do Artigo 41 da LDB, a avaliar e reconhecer competências profissionais anteriormente desenvolvidas, quer em outros cursos e programas de treinamento e desenvolvimento de pessoal, quer no próprio trabalho, tomando-se como referência o perfil profissional de conclusão e o plano de curso mantido pela instituição de ensino, bem como expedir e registrar os correspondentes diplomas de Técnico de nível médio, quando for o caso.*

Desse modo, de acordo com esses princípios legais, poderá ser aplicado o critério de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, para fins de avaliação e reconhecimento de competências anteriormente desenvolvidas, visando ao prosseguimento de estudos e à conclusão de curso:

- aproveitamento mediante avaliação realizada pela Instituição, que valide as competências desenvolvidas, constatada a equivalência com as competências de formação definidas no Plano de Curso;
- aproveitamento de até 30% do total de disciplinas do curso.

Em consonância com o exposto acima e em atendimento ao regulamento do Ensino Médio e Técnico do PPI/IFRJ, as solicitações de aproveitamento de estudos e experiências anteriores serão encaminhadas à Direção de ensino que, em conjunto com a Coordenação de Curso e a Coordenação Técnico-Pedagógica, realizará avaliação adequada, de acordo com a especificidade da disciplina de formação profissional.

9. CRITÉRIO E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO

O processo avaliativo em todos os cursos oferecidos pelo IFRJ/ CANP deverá ser, por princípio, contínuo, abrangente e significativo, de modo a detectar a evolução do processo de ensino-aprendizagem e as eventuais dificuldades, fornecendo informações que permitam ao professor e ao estudante planejar e desenvolver ações para superá-las.

A avaliação da aprendizagem no Curso Técnico em Agroindústria do IFRJ/ CANP será entendida como um processo de acompanhamento do educando e dos procedimentos em sala de aula, nos laboratórios de aulas práticas e em todos os outros ambientes de ensino-aprendizagem. Esse acompanhamento se dará através do desenvolvimento de atividades sistematizadas e de provas orais, escritas e práticas, de acordo com a especificidade de cada disciplina. Essas atividades deverão ser registradas por escrito, adotando-se o sistema de notas de 0 (zero) a 10 (dez) pontos em cada bimestre, com pesos diferentes ao longo do ano.

Pelo menos três instrumentos avaliativos serão aplicados a cada bimestre, em diferentes datas, considerando não apenas aspectos cognitivos, mas também atitudinais, reservando-se no mínimo 10% da nota bimestral para avaliação da participação, iniciativa, cooperação, relacionamento interpessoal, responsabilidade e outros comportamentos adequados para a vida em sociedade e nos ambientes de trabalho.

O conjunto dessas atividades constituirá, a cada bimestre, uma nota caracterizada como a média das verificações (mv_1, mv_2, mv_3 e mv_4). A nota anual do estudante será calculada somando-se as médias bimestrais multiplicadas por seus pesos e dividindo-se o resultado por 10 (dez), segundo a fórmula:

$$GF = (G1 + G2 \times 2 + G3 \times 3 + G4 \times 4) / 10.$$

Os estudantes que não obtiverem nota igual ou maior que 6,0 (seis) em cada bimestre serão submetidos a estudos de recuperação entre os períodos letivos regulares, sem limite de disciplinas, de acordo com Regulamento da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Médio do IFRJ.

O estudante será considerado aprovado na série quando obtiver grau igual ou maior do que seis (60%) em todas as disciplinas e frequência maior ou igual a 75% das aulas. Caso o estudante não atinja essa média em apenas 01 (uma) disciplina, ele poderá ser promovido para a próxima série e cursar a disciplina em dependência (ou disciplina equivalente, de acordo com a tabela de equivalência em anexo), desde que a mesma não seja pré-requisito para outra(s) disciplina(s) da série seguinte, de acordo com o fluxograma em anexo.

Quando o estudante não alcançar a média de aprovação em mais de uma disciplina, deverá cursar novamente a série, inclusive as disciplinas em que obteve grau igual ou superior a 6 (seis).

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA

Localizado em uma área total de 318 hectares, o IFRJ/ CANP atualmente dispõe de 25 salas de aula, sendo a maioria delas equipadas com lousa interativa e equipamento de multimídia, proporcionando maior dinamismo e interatividade às aulas teóricas no atendimento às necessidades de seus cursos.

Além disso, o Campus conta com dezoito laboratórios de ensino e pesquisa agropecuária espalhados por todo o Campus, dois laboratórios de análises físico-químicas multidisciplinares, três laboratórios de informática, biblioteca, auditório, quadra poliesportiva coberta, quadra descoberta, campo de futebol, dojô para prática de judô, estação meteorológica, refeitório e alojamento masculino.

10.1 Laboratórios de Agroindústria

O Curso Técnico em Agroindústria contará com o Setor de Agroindústria, que atualmente está dividido em três laboratórios, sendo esses: Laboratório de Laticínios; Laboratório de Carnes e derivados; Laboratório Multidisciplinar de Processamento de Alimentos. Além desses, o laboratório de análises físico-químicas e o laboratório de microbiologia também são ambientes que auxiliam no desenvolvimento de atividades de aulas práticas e projetos de ensino, pesquisa e extensão.

Todas as plantas estão passando por um processo de reestruturação e, ou ampliação. O IFRJ/ CANP busca, através dessas adequações estruturais, cumprir as exigências das legislações vigentes para o Setor Alimentício, e pleitear a obtenção de registro no SIE-RJ (Serviço de Inspeção Estadual) para os produtos processados, a fim de possibilitar adequação ao ensino, bem como a eventual comercialização de excedentes para a comunidade.

10.1.1 Laboratório de Laticínios

É o setor que recebe, beneficia e processa o leite produzido no Laboratório de Bovinocultura Leiteira do IFRJ/CANP. O Laboratório de Laticínios possui 279,22 m^2, onde estão dispostos equipamentos e utensílios que possibilitam ao estudante vivenciar a recepção na plataforma, análises de rotina, processamento, embalagem, expedição e custo de produção da área de laticínios. O setor conta também com escritório e vestiários (feminino e masculino).

Tabela 6. Relação dos principais equipamentos disponíveis no Laboratório de Laticínios

Equipamento	Quantidade
Analisador ultra sônico	1
Aparelhos de ar condicionado	2
Balança	2
Balança analítica	1
Batedor de manteiga	1
Butirômetro	1
Cilindro de gás	2
Computador	1
Crioscópio	1
Desnatadeira	2
Empacotadeira automática	1
Esteira de embalar iogurte	1
Fogão industrial com forno	1
Fogão industrial duas boca	1
Fogão industrial quatro bocas	1
Freezer (grande)	1
Freezer (pequeno)	1
Geladeira duplex	1
Iogurteira	1
Lat tômetro	1
Latão de leite de inox - 50litros	3
Medidor de pH	1
Mexerola	1
Pasteurizador	1
pHmetro de bancada	1
Refratômetro	3
Sacarímetro de Brix °C	2
Tacho de doce de leite	2
Tanque de inox - 450Litros	1
Tanque de inox -200Litros	1
Tanque de inox -50Litros	1
Tanque de resfriamento - recepção do leite	1
Termolactodensímetro	4
Termômetro (Leite)	3
Termômetro de parede	4

10.1.2 Laboratório de Carnes e derivados

O prédio onde está localizado o Laboratório de Carnes e derivados possui aproximadamente 123 m^2 e foi construído dentro de normas específicas para a produção de alimentos, funcionando de modo a apresentar ao estudante o acompanhamento do fluxo de produção dos produtos cárneos, desde a recepção dos cortes. Esse laboratório possui equipamentos e utensílios que possibilitam a obtenção de produtos como hambúrgueres, salames, cortes defumados, linguiças, salsichas, mortadelas, dentre outros.

No entanto, o PDI do IFRJ/CANP prevê a expansão desse Laboratório, adequando um antigo pavimento para se tornar uma sala de desossa.

Tabela 7. Relação dos principais equipamentos disponíveis no Laboratório de Carnes e derivados

Equipamento	Quantidade
Aparelhos de ar condicionado	2
Freezer capacidade de 400L	1
Balança de 6kg de capacidade	1
Balança de chão capacidade de 150 kg	1
Bancada em inox 1,60	1
Bancada em inox 1,90	1
Banqueta alta em inox	1
Banqueta em inox baixa	1
Base para corte grande	1
Base para corte pequena	8
Câmara de congelamento	1
Câmara de refrigeração	1
Cutter	1
Defumador	1
Embutidora	1
Embutidora manual	1
Extintor	2
Lavador de botas	1
Liquidificador caseiro	2
Liquidificador em inox	1
Mesa em inox com rodinha	1
Misturador	1
Moedor de carne	1
Prateleira em inox	7
Serra fita	1

10.1.3 Laboratório Multidisciplinar de Processamento de Alimentos

O Laboratório Multidisciplinar (74 m^2) possui equipamentos e utensílios que possibilitam o processamento de produtos vegetais, panificação, além de outros. Esse espaço também é aproveitado para aulas práticas, e atendimento de projetos de pesquisa e extensão.

Tabela 8. Relação dos principais equipamentos disponíveis no Laboratório Multidisciplinar de Processamento de Alimentos

Equipamento	Quantidade
Aparelhos de ar condicionado	2
Balança dcr 5kg	1
Bancada inox (150x70 cm)	1
Banco em inox grande	1
Banco em inox pequeno	1
Batedeira de bancada industrial	1
Batedeira planetária (industrial)	1
Batedeira planetária (manual)	2
Câmara de fermentação	4
Cilindro industrial	1
Desidratador caseiro	1
Divisora industrial (30 pedaços)	1
Dosador de água	1
Embaladora manual	1
Espremedor de fruta inox	1
Fatiador de pão	1
Fogão 4 bocas (industrial)	1
Forno tubo elétrico	1
Freezer 404L	1
Freezer 477L	1
Geladeira duplex (rcet 440L)	1
Grades para suporte de pão de sal	56
Grades para suporte de pão doce	13
Liquidificador	2
Liquidificador industrial 4L	1
Liquidificador industrial 8L	2
Masseira industrial	2
Mesas de inox com rodinha (150x170 cm)	2

Microondas 31L	1
Mini processador	1
Modeladora industrial	2
Multiprocessador c/ liquidificador	1
Processador de vegetais industrial	1
Refratômetro	2
Seladora a vácuo	1

10.1.4 Laboratório de Microbiologia

O Laboratório de Microbiologia possui equipamentos, vidrarias e reagentes necessários para a realização de análises microbiológicas de qualidade que atendem às demandas internas de produção alimentícia e para fins de pesquisa e ensino, auxiliando nas atividades de aulas práticas.

Tabela 9. Relação dos principais equipamentos disponíveis no Laboratório de Microbiologia

Equipamento	Quantidade
Agitador de tubos	2
Agitador de tubos vórtex	1
Aparelho de cultura anaeróbica	5
Aparelhos de ar condicionado	2
Armário c/ portas de aço	8
Armário com visor de vidro	2
Autoclave vertical de 75 l	1
Balança analítica	3
Balança semi-analítica	2
Banho maria	1
Banho maria c/ circulação de água	1
Bolsa para coleta	1
Câmara escura com UV	1
Câmera de projeção de microscópio p/ tv	1
Capela de fluxo laminar vertical	3
Centrífuga de gerber	1
Chuveiro com lava olhos	2
Contador de colônias	1
Contador eletrônico de colônias	2
Desumificador de ar, capacidade de 19l/ dia	2
Estufa de incubação	1

Forno micro-ondas	1
Incubadora refrigerada tipo shaker orbital de bancada	1
Lâmpada uv portátil	1
Lupas de mão	10
Medidor de ph de bancada microprocessado	3
Medidor de ph de bolso a prova d'água	3
Micropipeta 10-100µl	1
Micropipeta monocanal	2
Micropipeta volume fixo 1000µl	1
Microscópio biológico binocular	2
Microscópio estereoscópico	1
Microscópios	9
Microscópios estereoscópicos (lupas)	6
Placa petrifilm S. aures	8
Refratômetro portátil digital	1
Refrigerador duplex	1
Seladora eletrônica	1
Stomacher homogenizador de materiais para análise	1
Substrato para detecção de coliformes totais e *Eschericha Coli* em amostras de água	1
Televisão 29'	1
Termômetro digital infravermelho	4
Termômetro tipo espeto	2

10.1.5 Laboratório de Físico-química

O Laboratório de Físico-química dispõe de equipamentos, vidrarias e reagentes que possibilita a realização de análises físico-quimicas em alimentos no aspecto qualitativo e quantitativo em atendimento às pesquisas desenvolvidas no *campus,* demandas internas da avaliação de qualidade da produção alimentícia e para fins de ensino, a partir de aulas práticas.

Tabela 10. Relação dos principais equipamentos disponíveis no Laboratório de Físico-química

Equipamento	Quantidade
Analisador de leite ultrasônico portátil	1
Analisador de umidade mb23	1
Aparelhos de ar condicionado	2
Balança analítica	3

Balança analítica ay220	2
Balança analítica digital	1
Banho maria c/ circulação de água	1
Bloco digestor	1
Centrífuga de gerber	1
Crioscópio eletrônio digital	1
Destilador de nitrogênio	1
Determinador de fibra bruta	1
Extrator de gorduras	1
Forno tipo mufla	1
Medidor de ph de bancada microprocessado	3
Micropipeta 10-100µl	1
Microscópio biológico binocular	2
Microscópio estereoscópico	1
Refratômetros	2
Refratômetros portáteis	7
Televisão 29'	1
Termômetro digital	3
Termômetro digital infravermelho	4
Termômetro tipo espeto	2
Viscosímetro	1

É importante salientar que, além dos laboratórios citados, o PDI do Campus prevê a adequação de um antigo espaço de aproximadamente 105 m2 para o funcionamento do Laboratório de Panificação e Confeitaria, bem como uma outra adequação para o trabalho com análise sensorial.

Essas propostas visam garantir ao ensino um fluxo contínuo do processamento de produtos de origem vegetal, desde a recepção até a expedição, com a possibilidade de articulação entre os Laboratórios de produção agropecuária para aproveitamento de frutas e hortaliças produzidas no Campus pelo sistema orgânico certificado, além de garantir ao estudante a possibilidade de participação em pesquisas de desenvolvimento de novos produtos.

10.2 Acervo Bibliográfico

A biblioteca do IFRJ campus Nilo Peçanha – Pinheiral conta com um acervo total de 2778 livros e 5491 exemplares. Dentre eles, são encontrados títulos de livros diretamente relacionados ao curso de Agroindústria.

O acervo conta também com 231 títulos de materiais multimídia e 693 títulos de periódicos que auxiliam as pesquisas bibliográficas dos estudantes.

É importante ressaltar que o acervo bibliográfico passa constantemente por atualização, com a aquisição de novos títulos e exemplares, de acordo com as solicitações dos profissionais que atuam na área.

11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Ao término do curso, com a conclusão do Estágio Supervisionado e a aprovação de todas as disciplinas, o aluno receberá o **Diploma de Técnico em Agroindústria** com equivalência à certificação de conclusão do Ensino Médio.

O registro do curso e o diploma será realizado pelo Conselho Regional de Química – CRQ.

12. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O IFRJ/CANP conta com uma equipe multidisciplinar, formada por docentes e técnicos com alto grau de titulação, comprometidos com a qualidade dos cursos oferecidos.

12.1 Docentes

O quadro docente do IFRJ/CANP (Tabela 13) apresenta um grupo de profissionais gabaritados para atuar com propriedade nas disciplinas básicas e técnicas do Curso Técnico em Agroindústria.

Tabela 13. Levantamento dos docentes capacitados para atuação no curso técnico em agroindústria e sua respectiva formação e titulação.

DOCENTE	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
Alcilúcia Oliveira	Economia Doméstica	Doutorado
Alexandre Alberto V.R. de Araújo	Licenciatura em Física e Engenharia Civil	Especialização
Aline Junqueira Maia	Licenciatura em Química	Doutorado
Ana Luíza de Oliveira Santos	Matemática	Especialização
Anderson da Costa Xavier	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Doutorado
Antonio Carlos Luciano de Souza	Licenciatura em Química	Mestrado

Carlos André dos Anjos Teixeira	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Doutorado
Cristiane Melo Silva Oliveira	Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado
Danilo Spinola Caruso	Licenciatura em História	Mestrado
Davi Pereira Romeiro Neto	Engenharia Química e Licenciatura em Química	Mestrado
Eliana de Souza Marques Santos	Economia Doméstica e Nutrição	Mestrado
Élida da Conceição Jorge	Agronomia	Doutorado
Elisabete Barbosa de Paula Barros	Biologia	Doutorado
Gabriela Conceição De Souza	Licenciatura Plena	Mestrado
Geraldo Pereira Júnior	Zootecnia e Medicina Veterinária	Doutorado
Gesiane Leone de Castro	Bacharelado e Licenciatura em Música	Mestrado
Heleno Alvares Bezerra Júnior	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Doutorado
João Carlos Ecosteguy	Bacharelado e Licenciatura em História	Mestrado
Júlia Oliveira Barros Santoro	Economia Doméstica	Mestrado
Juliana de Oliveira Tostes	Bacharelado e Licenciatura em Geografia	Mestrado
Keitilane Sany da Silveira	Bacharelado e Licenciatura em Matemática	Mestrado
Lesliê Vieira Mulico	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Mestrado
Luiz Augusto de Carvalho Carmo	Licenciatura em Física	Doutorado
Marcelo Andrade Leite	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Doutorado
Marcos Fábio de Lima	Medicina Veterinária	Mestrado
Ordovaldo Francisco Cordeiro Da Silva	Engenharia Química e Licenciatura em Química	Doutorado
Pablo da Cunha	Bacharelado e Licenciatura em Artes	Mestrado
Sabrina Araújo De Almeida	Licenciatura em Pedagogia	Mestrado

Sérgio Roberto de Souza Resende	Bacharelado e Licenciatura em Filosofia	Doutorado
Vinícius Carvalho Lima	Bacharelado e Licenciatura em Sociologia	Mestrado

Quadro 1: Quantitativo de docentes envolvidos com o curso técnico em agroindústria do CANP, e sua respectiva titulação.

Escolaridade	**Titulação**		
	Especialização	Mestrado	Doutorado
Docentes	2	16	12

12.2 Técnicos Administrativos

O quadro de funcionários técnicos administrativos do IFRJ/CANP (Tabela 14) que podem atuar no Curso Técnico em Agroindústria apresenta profissionais qualificados, que dão suporte ao ensino, pesquisa e extensão.

Tabela 14. Levantamento dos técnicos administrativos capacitados para atuação no curso técnico em agroindústria e sua respectiva formação e titulação.

TÉCNICO ADMINISTRATIVO	TITULAÇÃO	GRADUAÇÃO	ÁREA DE ATUAÇÃO
Allana de Sousa Izidorio	Especialista	Licenciatura em Biologia	Técnico de laboratório – Microbiologia
Aloízio Lemos de Lima	Mestrado	Eng. de Alimentos	Técnico em Laticínios e alimentos
Clara Regina A. Oliveira	Mestrado	Pedagoga	Coordenação Pedagógica
Érika Franscisquini Arruda	Técnico em Alimentos	Biotecnologia (em andamento)	Técnico em Laticínios e alimentos
Fabíola Leonor de Paula	Graduação	Pedagoga	Coordenação Pedagógica
Leticia Silotti Zampirolli	Mestrado	Química	Técnico de laboratório – Físico-química

Nelma Bernardes Vieira	Graduação	Pedagoga	Coordenação Pedagógica
Luiz Cláudio S. da Costa	Graduação	Bibliotecário	Bibliotecário
Patricia Rodrigues da Silva	Graduação	Medicina Veterinária	Técnico em Laticínios e alimentos

13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado é uma etapa obrigatória para a conclusão do Curso Técnico em Agroindústria do IFRJ/ CANP. O estudante deve cumprir no mínimo 200 horas de estágio nos Laboratórios Educativos de Produção da Agroindústria do campus ou em instituições que desenvolvam atividades na área de Produção de Alimentos e que sejam conveniadas com o IFRJ.

Atualmente, o IFRJ/CANP possui mais de 800 empresas cadastradas na Coordenação de Estágio, sendo que dentre essas, muitas de ramos de atividades como abate, alimentício, análise e controle de qualidade de água e alimentos, assistência técnica, cortes cárneos, comércio atacadista de bebidas e produtos alimentícios, fabricação de conservas, panificação, refrigerante, sorvete, aditivos e outros produtos alimentícios, laticínios, restaurante, dentre outros.

Para que as atividades desenvolvidas pelo estudante sejam contabilizadas como atividades de Estágio, é necessário que o estudante tenha concluído a(s) disciplina(s) referente às mesmas. Sendo assim, o Estágio só poderá ser desenvolvido após a conclusão, com aprovação, da primeira série do curso e até um ano após a conclusão de todas as disciplinas previstas para o mesmo.

Algumas atividades podem ser consideradas como "práticas profissionais", que enriquecem a formação do estudante e podem contar para a totalização das horas de estágio, desde que sob a coordenação da COIEE e da Coordenação de Curso:

- Participação em projetos e programas de extensão registrados na Coordenação de Extensão do Campus, desde que as atividades desenvolvidas estejam previstas no perfil profissional do Técnico em Agroindústria;
- Participação em projetos e programas de pesquisa registrados na Coordenação de Pesquisa do Campus, como bolsistas, desde que as atividades desenvolvidas estejam previstas no perfil profissional do Técnico em Agroindústria;
- Assessoramento de professores em cursos ministrados dentro ou fora do Campus que estejam ligados às atividades do técnico em agroindústria;

- Outras atividades que estejam de acordo com o estabelecido no Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado para os cursos técnicos do IFRJ e sob a supervisão da Comissão de Estágio.

O Estágio Supervisionado será cumprido sob o acompanhamento efetivo do IFRJ/CANP, com a mediação da Coordenação de Integração Escola Empresa (COIEE). O Estágio será reconhecido para expedição do Diploma após a sua conclusão e a apresentação do Relatório de Estágio, que deve ser aprovado pelo Professor Supervisor de Estágio e pela COIEE.

As normas para a realização do Estágio nos cursos técnicos do CANP serão aquelas contidas no Regulamento de Estágio Supervisionado do IFRJ.

14. REFERÊNCIAS

BARROS, Ricardo Paes; HENRIQUES, Ricardo; MENDONÇA, Rosane. **Pelo fim das décadas perdidas: Educação e desenvolvimento sustentado no Brasil.** Texto para discussão 857. IPEA. 17 pag. Novembro 2002. Disponível em: www.ipea.gov.br/pub/td/2002/td_0857.pdf. Acesso em 23 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei nº 10.741 de 01º de outubro de 2003. **Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.** Brasília, DF. 2003. Disponível em. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências**. Brasília, DF. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto 7.037/2009. **Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências**. Brasília, DF. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto nº 5.154/2004. **Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências**. Brasília, DF. 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto nº 5.224/2004. **Dispõe sobre a organização dos Centros Federais de Educação Tecnológica e dá outras providências.** Brasília, DF. 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5224.htm Acesso em: 20 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto nº 5.225/2004. **Altera dispositivos do Decreto nº 3.860, de 9 de julho de 2001, que dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições, e dá outras providências**. Brasília, DF. 2004. Disponível em: http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2004/decreto-5225-1-outubro-2004-534244-norma-pe.html. Acesso em: 20 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto nº 7.037/2009. **Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências.** Brasília, DF. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Decreto nº. 5773/2006. **Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino.** Brasília, DF. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5773.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei 11.645 de 10 de março de 2008. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".** Brasília, DF. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.** Brasília, DF. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.** Brasília, DF. 2009. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 30 de mar de 2015.

BRASIL. CASA CIVIL. Lei nº 9.503 de 23 de setembro de 1997. **Institui o Código de Trânsito Brasileiro.** Brasília, DF. 1997. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm. Acesso em 25 de março de 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CEB Nº 40 de 29 de setembro de 2004. **Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).** Brasília, DF. 2004. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/tecnico/legisla_tecnico_parecer402004.pdf Acesso em: 31 de mar de 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CEB nº 1 de 17 de junho de 2004. **Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação e Jovens e Adultos.** Brasília, DF. 2004. Disponível em: http:// http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB012000.pdf . Acesso em: 21 de mar de 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CP 01 de 17 de junho de 2004. **Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.** Brasília, DF. 2004. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf. Acesso em 31 de mar de 2015.

CRIBB, André Y. 2009. **Turismo e agroindústria no Rio de Janeiro: um potencial a ser explorado.** In: http://www.ctaa.embrapa.br/index.php?id=20&tipo=completa&cod=274. Acesso em 25 de mar de 2015.

FIRJAN. Sistema FIRJAN – Observatório Ocupacional – Mapa do Desenvolvimento do Rio de Janeiro. Disponível em: http://www.firjan.org.br/site/observatorioocupacional/index.html. Acesso em 25 de mar de 2015.

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD / IBGE) de 2003.