

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor, o que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos: tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma e acompanhada pelo professor. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise e os modelos a serem utilizados. O aluno também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso Técnico em Alimentos organizar situações didáticas para que o aluno busque, mediante o estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do técnico. A articulação entre teoria e prática, assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender), produtiva (aprender a fazer), relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1. MATRIZ CURRICULAR

O Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avançado de Ubajara foi estruturado em 04 semestres letivos com Unidades Curriculares, Atividades Complementares, e Estágio Curricular, organizados de forma a atender aos três núcleos: Formação Básica, Profissionalizante e Específica, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos técnicos de nível médio, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso.

No Projeto do Curso são destinadas 6 disciplinas que constam do Núcleo de Conteúdos Básicos, perfazendo um total de 320h, o que significa um percentual de 26,66% da carga horária do curso.

As disciplinas que constam desse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS	CH	Créd
MATEMÁTICA	60	3
PORTUGUÊS	60	3
INGLÊS INSTRUMENTAL	40	2
QUÍMICA	60	3
BIOLOGIA	60	3
INFORMÁTICA BÁSICA	40	2
TOTAL	320	14

Para o núcleo de conteúdos profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimento e habilitações no que se refere aos fundamentos, aos sistemas e aos processos da especialidade, são destinadas 14 disciplinas representando 70% do total da carga horária do curso, o que corresponde a 840 h.

As disciplinas que constam nesse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES	CH	Créd
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	80	4
INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	40	2
BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	40	2
INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL	40	2
BROMATOLOGIA	80	4
HIGIENIZAÇÃO E SISTEMAS DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80	4
PRODUTOS DE CEREAIS E TUBÉRCULOS	80	4
BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	80	4
BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS	80	4
PROCESSAMENTO DE BEBIDAS	80	4
FUNDAMENTOS DA PRODUÇÃO ORGÂNICA	40	2
PROCESSAMENTO DOS PRODUTOS DAS ABELHAS	40	2
FISIOLOGIA PÓS-COLHEITA E ARMAZENAMENTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS	40	2
PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AÇUCARADOS	40	2
TOTAL	840	42

O núcleo de conteúdos específicos constitui-se em extensões e aprofundamentos do núcleo profissionalizante, bem como de outros destinados a caracterizar a modalidade Técnica em Alimentos. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais, esses conteúdos consubstanciam o restante da carga horária total do curso, isto é, os 3,33% que correspondem a 40h.

Esses conhecimentos científico, sociológico e de gestão são necessários para a formação do profissional e devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nas mesmas Diretrizes.

As disciplinas que constam nesse núcleo são:

DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS	CH	Créd
---	-----------	-------------

FUNDAMENTOS DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS E SEGURANÇA NO TRABALHO	40	2
TOTAL	40	2

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada no quadro a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional Técnico em Alimentos.

Cod.	DISCIPLINAS	h/aulas	Créd	Teoria	Prática	Pré-Requisitos
SEMESTRE I						
UTA01	Matemática	60	3	60	-	
UTA02	Português	60	3	60	-	
UTA03	Inglês instrumental	40	2	40	-	
UTA04	Química	60	3	40	20	
UTA05	Biologia	60	3	40	20	
UTA06	Informática básica	40	2	10	30	
UTA07	Ciência e Tecnologia de Alimentos	80	4	40	-	
		400	20	330	70	
SEMESTRE II						
UTA08	Introdução à Microbiologia de Alimentos	40	2	20	20	UTA05
UTA09	Bioquímica dos Alimentos	40	2	30	10	
UTA10	Fundamentos de Relações Interpessoais e Segurança no Trabalho	40	2	40	-	
UTA11	Introdução à Análise Sensorial	40	2	20	20	
UTA12	Bromatologia	80	4	40	40	UTA04
UTA13	Higienização e Sistemas da Qualidade na Ind. de Alimentos	80	4	80	-	
UTA14	Produtos de Cereais e Tubérculos	80	4	40	40	
		400	20	270	130	
SEMESTRE III						
UTA15	Beneficiamento e Processamento de Produtos de Origem Animal	80	4	40	40	UTA07
UTA16	Beneficiamento e Processamento de Frutos e Hortaliças	80	4	40	40	
UTA17	Processamento de Bebidas	80	4	40	40	UTA05
UTA18	Fundamentos da Produção Orgânica	40	2	40	-	
UTA19	Processamento dos Produtos das Abelhas	40	2	40	-	
UTA20	Fisiologia Pós-colheita e Armazenamento de Frutos e Hortaliças	40	2	30	10	UTA09
UTA21	Processamento de Produtos Açucarados	40	2	20	20	
		400	20	250	150	
	CARGA HORÁRIA (hora/aula)	1200	60	850	350	

	Estágio Curricular	300	15	-	300	
	Carga Horária Total do Curso	1500	75	850	650	

5.2. CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os alunos podem solicitar, em período previsto no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento de disciplinas mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária (no mínimo 75% do total estipulado para a disciplina, além da validação dos conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional), mediante avaliação teórica e/ou prática feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta – no mínimo – de dois professores, de acordo com o Regulamento da Organização Didática – ROD.

5.3. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O processo de avaliação do curso acontece a partir da legislação vigente, das avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação, nas reuniões gerais e de colegiado.

A avaliação docente é feita por meio de um questionário, no qual os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário, os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhorar as ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente.

5.4. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O IFCE – Campus de Sobral entende que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo. Isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas de gerir as aprendizagens, visando atingir os processos e propiciar a construção de conhecimento pelo aluno, colocando, assim, a avaliação a serviço do discente, e não da classificação.

Dessa forma, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnica (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que uso se faz da avaliação), de forma complementar e sempre presente no processo avaliativo.

Ao considerar a perspectiva do desenvolvimento de competências, faz-se necessário avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, que valorize a apreensão,