



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS FORTALEZA

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**Fortaleza
2022**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS FORTALEZA

Jair Bolsonaro

Presidente da República

Victor Godoy Veiga

Ministro da Educação

Tomás Dias Sant' Ana

Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

José Wally

Reitor do Instituto Federal do Ceará

Marcel Ribeiro Mendonça

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Reuber Saraiva de Santiago

Pró-Reitor de Administração e Planejamento

Cristiane Borges Braga

Pró-Reitora de Ensino

Ana Claudia Uchoa Araújo

Pró-Reitora de Extensão

Joélia Marques de Carvalho

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS FORTALEZA

Eduardo Bastos

Diretor Geral do campus

Adriana Guimarães

Diretora de Ensino do campus

Islânia Fernandes Araújo

Coordenadora de Biblioteca

Francisco de Assis Magalhães

Araújo

Coordenador de Controle Acadêmico

Bárbara Luana Sousa Marques

Coordenadora Técnico-Pedagógica

Marieta Maria Martins Lauer

Coordenadora do Curso Técnico em
Alimentos

Comissão de Elaboração

Marieta Maria Martins Lauer

Camila Oliveira de Vasconcelos

Celli Rodrigues Muniz

Hugo Leonardo de Brito Buarque

Lenise Maria Carvalho Costa

Men de Sá Moreira de Souza Filho

Maria Mirian Carneiro Brasil de Matos

Constantino

Nubélia Moreira da Silva

Raimundo Maciel Sousa

Bárbara Luana Sousa Marques

Érica Maria Bezerra Pinheiro

Carlos Henrique da Silva Sousa

Adriana Guimarães Costa Saboia

SUMÁRIO

1. Dados do curso	2
1.1. Identificação da instituição de ensino	2
1.2. Informações gerais do curso	2
2. Apresentação	3
3. Contextualização da instituição	4
4. Justificativa para a criação do curso	7
5. Fundamentação legal	8
6. Objetivos do curso	8
7. Formas de ingresso	9
8. Áreas de atuação	10
9. Perfil esperado do futuro profissional	10
10. Metodologia	10
11. Estrutura curricular	12
11.1. Organização Curricular	12
11.2. Matriz curricular	13
12. Fluxograma curricular	16
13. Avaliação da aprendizagem	16
14. Prática profissional supervisionada	17
15. Estágio	18
16. Atividades complementares	18
17. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	18
18. Trabalho de conclusão de curso (TCC)	18
19. Emissão de diploma	19
20. Avaliação do projeto do curso	19
21. Políticas institucionais constantes do PDI no âmbito do curso	19
22. Apoio ao discente	21
22.1. Assistência Estudantil	21
22.2. Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)	24

<i>22.3. Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)</i>	<i>25</i>
<i>22.4. Incubadora de Empresas (IE)</i>	<i>25</i>
<i>22.5. Acompanhamento de Egressos</i>	<i>26</i>
23. Corpo docente	27
24. Corpo técnico-administrativo do curso	27
25. Infraestrutura	28
<i>25.1 Instalações administrativas</i>	<i>28</i>
<i>25.2 Biblioteca</i>	<i>29</i>
<i>25.3 Salas de aula e laboratórios didáticos</i>	<i>32</i>
<i>25.4 Auditórios e Sala de Videoconferência</i>	<i>32</i>
<i>25.5 Instalações sanitárias</i>	<i>33</i>
<i>25.6 Salas de professores</i>	<i>33</i>
<i>25.7 Espaço para atendimento aos alunos</i>	<i>33</i>
<i>25.8 Infraestrutura para a Comissão Própria de Avaliação</i>	<i>34</i>
<i>25.9 Espaços de convivência e de alimentação</i>	<i>34</i>
<i>25.10 Refeitório</i>	<i>34</i>
<i>25.11 Infraestrutura de Laboratórios</i>	<i>34</i>
26. Referências	36

1. Dados do curso

1.1. Identificação da instituição de ensino

Nome: Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, <i>campus</i> Fortaleza		
CNPJ: 10.744.098/0002-26		
Endereço: Av. Treze de Maio, nº 2081 – Benfica, CEP: 60.040-215		
Cidade: Fortaleza	UF: Ceará	Fone: (85) 33073681 ou (85) 33073656
E-mail: daqma.fortal@ifce.edu.br	Página institucional na internet: https://ifce.edu.br/	

1.2. Informações gerais do curso

Denominação	Técnico em Alimentos (eixo tecnológico Produção Alimentícia)
Titulação conferida	Técnico em Alimentos
Nível	Médio
Forma de articulação com o ensino médio	Concomitante (instituições distintas)
Modalidade	EJA Presencial
Duração	4 semestres
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	Processo seletivo (nível de Ensino fundamental)
Número de vagas anuais	70 (35 vagas/semestre)
Turno de funcionamento	Noturno
Ano e semestre do início do funcionamento	2022.2
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas técnicas)	1.280 horas-aula (1.067 horas)
Carga horária do estágio	-
Carga horária da prática como componente curricular	-
Carga horária da prática profissional	160 horas-aula (133 horas)
Carga horária das atividades complementares	-
Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso	-
Carga horária total das disciplinas técnicas	1.440 horas-aula (1.200 horas)
Sistema de carga horária	1 crédito = 20 horas
Duração da hora-aula	50 minutos

2. Apresentação

O Curso Técnico em Alimentos, do eixo tecnológico Produção Alimentícia, foi proposto pelo Departamento de Química e Meio Ambiente (DAQMA) na modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA). O curso contribuirá com o desenvolvimento do setor estratégico Agroalimentar no Estado do Ceará, como também suprir a carência existente na EJA da rede pública cearense em relação à capacitação profissional de seus alunos.

Para a elaboração do Plano Pedagógico do Curso foi instituída uma comissão, mediante Portaria Nº 65/GAB-FOR/DG-FOR/FORTALEZA, DE 25 de fevereiro de 2021, publicada no Boletim de Serviço Eletrônico em 26/02/2021, composta pelos professores: Marieta Maria Martins Lauar, Camila Oliveira de Vasconcelos, Celli Rodrigues Muniz, Hugo Leonardo de Brito Buarque, Lenise Maria Carvalho Costa, Men de Sá Moreira de Souza Filho, Nubélia Moreira da Silva, Raimundo Maciel Sousa; pelas pedagogas: Bárbara Luana Sousa Marques, Érica Maria Bezerra Pinheiro e Maria Mirian Carneiro Brasil de Matos Constantino; pelo bibliotecário: Carlos Henrique da Silva Sousa e pela gestora de ensino: Adriana Guimarães Costa Saboia. Os membros atuaram em diversas reuniões e por meio de consultas a todos os professores vinculados ao curso para, observando o mercado e a legislação vigente, adequando o documento às perspectivas de desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade, o setor produtivo e o empreendedorismo.

O projeto consta da apresentação do curso, da contextualização institucional, destacando potenciais de atuação no contexto em que o *campus* Fortaleza está inserido. Consta ainda uma justificativa para a abertura do Curso Técnico em Alimentos, enfatizando o poder transformador na comunidade local e regional. Na sequência, são descritos os objetivos do curso, ressaltando-se a forma de acesso, o perfil do egresso e a área de atuação dos profissionais formados.

No desenvolvimento do texto, apresenta-se a metodologia de trabalho almejada, bem como a estrutura curricular proposta, em que se define a carga-horária total do curso, o arranjo curricular dispostos em módulos devidamente dispostos na matriz curricular. Posteriormente, são apresentadas as estratégias de avaliação da aprendizagem.

São ainda elencadas as estratégias para avaliação do curso, bem como de apoio ao discente, destacando-se as ações previstas no Plano de Permanência e Êxito (PPE), destacando-se a política de assistência estudantil.

Por fim, são apresentados o corpo docente e de técnicos administrativos relacionados ao curso, bem como a infraestrutura disponibilizada, destacando-se a biblioteca e os

laboratórios específicos da área.

3. Contextualização da instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

A história da instituição inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão de obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas

Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia e Maranhão. Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada, junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), mediante a publicação da Lei Federal N° 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFET-CE somente ocorreu em 1999.

Cabe destacar que a nova fase trouxe também a responsabilidade de oferta do ensino superior e da pós-graduação *lato sensu e stricto sensu*, conforme o Decreto n° 5.224/2004, artigo 4º, inciso V (BRASIL, 2004), instrumento legal que ampliou os objetivos do então CEFET-CE.

Atualmente, o IFCE conta com uma Reitoria, cuja sede está localizada em Fortaleza, um Polo de Inovação, também na capital e um total de trinta e três *campi*, distribuídos em todas as regiões do Estado do Ceará.

O IFCE tem como missão institucional “Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética” (IFCE, 2018, p. 89). Os valores institucionais, por sua vez, estão pactuados, no sentido de:

“O IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação e com ideias fixas na sustentabilidade ambiental” (IFCE, 2018, p. 89).

Atento às demandas educacionais, às transformações e necessidades no mundo do trabalho e aos desafios do desenvolvimento socioeconômico sustentável nas diversas regiões do território cearense, o Instituto Federal tem o compromisso de continuar sendo referência no ensino, pesquisa, extensão e inovação, objetivando contribuir com a superação das desigualdades socioespaciais do Estado.

A Lei n° 11.741/2008 (BRASIL, 2008), estabelece que o IFCE tem prerrogativa para ofertar cursos de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de

ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde educação de jovens e adultos até doutorado.

Com relação ao número de alunos matriculados, o IFCE conta hoje com aproximadamente 35.651 matrículas distribuídas em cerca 558 cursos regulares de formação básica, técnica, de graduação e de pós-graduação em diferentes formas de oferta (IFCE, 2021).

Em relação aos cursos técnicos, estes destinam-se aos alunos interessados em qualificação profissional. São três tipos de modalidades:

- Subsequentes – destinada a estudantes que já concluíram o ensino médio;
- Integrados – o estudante obtém o ensino médio e o técnico ao mesmo tempo;
- Concomitantes – oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental ou esteja cursando o ensino médio, na qual a complementaridade entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio pressupõe a existência de matrículas distintas para cada curso (BRASIL, 2004).

Os cursos superiores atendem ao público egresso do ensino médio, nas modalidades presencial, semipresencial ou totalmente a distância, ofertados como bacharelados, licenciaturas e tecnológicos. Já os cursos de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, atendem aos estudantes graduados em diferentes áreas do conhecimento.

Em relação à pesquisa e à extensão, as ações do Instituto estão focadas na produção cultural, no empreendedorismo, no cooperativismo, no desenvolvimento, na inovação e nas transferências de tecnologias com ênfase na preservação do meio ambiente (IFCE, 2020).

Nesse contexto, insere-se o *campus* Fortaleza do IFCE, *locus* deste novo curso que está sendo apresentado à comunidade local e de toda a Região Metropolitana de Fortaleza, em atendimento à demanda identificada por ocasião da elaboração do Plano de Potencialidades para Implantação de Novos Cursos no *campus*, aprovado em 2020.

O *campus* Fortaleza do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará está localizado na Av. Treze de Maio, nº 2081, bairro Benfica. Funciona neste mesmo lugar desde sua inauguração - em 1952, ainda sob a denominação de Escola Industrial de Fortaleza. Sendo o *campus* mais antigo no IFCE, passou por todas as reconfigurações institucionais, tendo sido Escola Industrial Ceará, Escola Técnica Federal do Ceará, Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará e agora, parte do IFCE.

O *campus* dispõe de uma área total de aproximadamente 39.000 m², com dois auditórios, 88 salas de aulas convencionais, mais de 100 laboratórios nas áreas de Artes, Turismo,

Construção Civil, Indústria, Biologia, Química, Física, Ensino de Matemática e Telemática, além de sala de videoconferência e audiovisual, reprografia/gráfica, biblioteca, incubadora de empresas, espaço de artes, duas quadras poliesportivas, academia, duas piscinas e áreas de convivência.

Com a instituição da Escola Técnica Federal do Ceará, o *campus* manteve a tradição da Escola Industrial, ofertando Ensino Básico associado ao ensino técnico e profissionalizante. No entanto, com a transformação em CEFET-CE, inicia-se um processo de “verticalização” dos cursos em torno de seus respectivos eixos tecnológicos, com a criação dos primeiros cursos de nível superior. Atualmente o *campus* Fortaleza atende cerca de 7.215 estudantes, matriculados em 6 cursos técnicos integrados, 5 cursos técnicos subsequentes, 5 cursos de bacharelado, 4 cursos de licenciaturas, 9 cursos superiores de tecnologia e 7 mestrados.

4. Justificativa para a criação do curso

O desenvolvimento científico e tecnológico incide sobre os princípios que devem reger o papel do homem para a sociedade, em um perfil que leva em consideração as necessidades dessa sociedade do conhecimento e do desenvolvimento tecnológico, no intuito de prepará-lo para o enfrentamento dos atuais desafios do mundo do trabalho, que exige qualificações cada vez mais elevadas, apontando, nesse sentido, para a ampliação das redes educacionais.

Desse modo, cresce a importância da oferta de cursos técnicos, entendendo-se que, a responsabilidade da instituição que os ofertam deve estar voltada, a princípio, para a formação do cidadão, não podendo restringir-se apenas ao preparo do indivíduo para o exercício da profissão, como se tal preparação fosse suficiente para integrá-lo ao mundo do trabalho. A formação a que se propõem as instituições educacionais deve primar pelo compromisso com a produção de novos conhecimentos e o desenvolvimento da capacidade do indivíduo de adaptar-se às mudanças impostas por uma sociedade em constante transformação.

O setor produtivo exige uma demanda de técnicos para o atendimento do mercado local, regional e nacional, fato que argumenta em prol da necessidade de investimento na referida área e, conseqüentemente, aponta para uma concentração de esforços na qualificação de trabalhadores, considerando que existe – já inseridos no mercado de trabalho – um grande contingente de trabalhadores carentes de formação profissional, exercendo suas funções, em muitos casos, na informalidade, pela falta de qualificação profissional.

Diante disso, justifica-se a oferta de curso Técnico em Alimentos, visando qualificar

jovens e adultos que realizem a transformação da matéria-prima de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando valores aos mesmos e oportunizando a geração de emprego e renda na região.

5. Fundamentação legal

A organização curricular consolidada no Projeto Pedagógico do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Ceará obedece ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Resolução nº 02, de 30 de janeiro 2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e na Resolução CNE/CP nº 01, de 05 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, na Regulamento da Organização Didático-Pedagógica do IFCE (ROD, 2015).

Também fundamenta-se na Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de julho de 2000, que estabelece Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação de Jovens e Adultos; no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 que regulamenta a educação profissional, no Decreto nº 5.840 de 13 de julho de 2006, que institui o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos na Lei 13.005, de 25 de junho de 2014, que estabelece o Plano Nacional de Educação - PNE, Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, Decreto nº 8.268 de 18 de junho de 2014, que altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, Documento Base do Proeja - Programa Nacional de integração da educação profissional com a educação básica na modalidade de educação de jovens e adultos, emitido pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/MEC e legislação complementar dos órgãos competentes. A Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018 que dispõe sobre a atualização das Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio, a Resolução nº 4 de 17 de dezembro de 2018 complementa a alteração da BNCC na LDB/1996 e a Resolução do CNE/CP nº 1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

6. Objetivos do curso

Capacitar profissionais para atuarem de maneira proativa nos contextos sociais, do mundo do trabalho e empreendedorismo, através do domínio técnico, teórico e interpessoal que consolida o perfil desse profissional, por meio da aquisição de conhecimentos científicos e tecnológicos e execução de atividades de ensino, pesquisa e extensão, permitindo o

desenvolvimento de competências específicas para atuar na área de desenvolvimento, beneficiamento, armazenamento e comercialização, bem como no controle de qualidade em serviços de alimentação inseridos no contexto do empreendedorismo, da proteção à biodiversidade e promoção do consumo variado - resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais.

- Capacitar estudantes para o exercício profissional do Técnico em Alimentos, de modo que desenvolvam habilidades de domínio de técnicas apropriadas de processamento, análise, controle de qualidade, segurança e implantação de projetos na área de alimentos;

- Aplicar técnicas apropriadas de processamento isentas de contaminantes físicos, biológicos ou químicos que causem malefícios a todos os envolvidos (de maneira aguda ou crônica);

- Requalificar profissionais que já atuam na área de alimentos, direta ou indiretamente, nos processos de armazenamento, beneficiamento, manipulação e comercialização de alimentos e bebidas, visando uma alimentação mais saudável e sustentável;

- Possibilitar o desenvolvimento de espírito empreendedor para que os profissionais formados empreendam na área de alimentos a fim de atender a demanda local e regional, potencializando o desenvolvimento territorial.

7. Formas de ingresso

Poderá ter acesso à Educação profissional de nível Técnico em Alimentos – EJA o aluno que possua Ensino Médio incompleto e dar-se-á pelos seguintes meios de acordo com as normas do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE:

- Processo seletivo público, normatizado por edital, que determina o número de vagas, os critérios de seleção para o curso e o respectivo nível de ensino;

- Como aluno especial mediante requerimento protocolado e encaminhado à coordenadoria do curso conforme descrito no Capítulo I – Seção III (ROD, 2015).

- Como transferidos e diplomados através de processo seletivo normatizado por meio de edital público que contém os critérios da seleção e o número de vagas (ROD, 2015).

As considerações sobre as formas de acesso e o preenchimento de vagas por transferência e diplomados encontram-se na forma regimental, no Título I, no Capítulo III, nas Seções II e III do (ROD) do IFCE.

Serão considerados como requisitos mínimos para o acesso, ter o ensino médio

incompleto, ser maior de 18 anos de idade e ser classificado no processo seletivo. Cabe destacar que serão ofertadas 70 vagas anuais (sendo 35 vagas/semestre) a serem preenchidas de acordo com os processos de seleção descritos acima.

8. Áreas de atuação

O profissional Técnico em Alimentos pode atuar em: Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas. Indústria de insumos para processos e produtos. Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade. Instituições e órgãos de ensino, pesquisa e extensão. Consultorias. Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias. Serviços de proteção ao consumidor. Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento. Serviços de alimentação. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

9. Perfil esperado do futuro profissional

O Técnico em Alimentos será o profissional capaz de atuar na área de Tecnologia de Alimentos propondo soluções, corrigindo problemas e trabalhando de forma contínua na atualização e aperfeiçoamento de produtos e processos, considerando, sobretudo, uma alimentação saudável e sustentável. Desta forma, são competências profissionais do Técnico em Alimentos:

- Atuar na seleção e controle de qualidade da matéria-prima realizando análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Realizar e compreender as diferentes etapas do processamento de alimentos de origem animal e vegetal;
- Aplicar métodos de conservação de matérias-primas e produtos acabados;
- Desenvolver novos alimentos e processos que atendam as normas das leis vigentes;
- Atuar no controle de qualidade de produtos acabados por meio da realização de análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Auxiliar na aplicação de programas destinados à segurança dos alimentos em serviços de alimentação e demais estabelecimentos produtores de alimentos.

10. Metodologia

Inicialmente, é necessário compreender que a educação profissional, de acordo com a Resolução CNE/CEB N° 04/99, em seu artigo 1º, parágrafo único, deve ser integrada às

diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, e objetiva garantir ao cidadão o direito ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social. Desta forma, o currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois vários fatores afetam direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve considerar atividades complementares, tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Neste sentido, o Curso Técnico em Alimentos por meio de sua matriz curricular, subdividida em disciplinas que abordam temas relacionados à Tecnologia de Alimentos, trabalham a interdisciplinaridade e contextualização de conteúdos indispensáveis para a formação de um profissional multifacetado e com uma visão ampla da produção, controle de qualidade e comercialização de alimentos.

O papel dos professores neste processo será de fundamental importância no sentido de estimular um processo participativo em que o discente possa atuar de forma ativa, como principal construtor na sua aprendizagem. Neste contexto, o professor atuará como um mediador do processo de ensino-aprendizagem desenvolvendo atividades integradoras como: debates, seminários, momentos de convivência, palestras, trabalhos coletivos e aulas expositivas dialogadas.

Este projeto desenvolverá uma proposta pedagógica inovadora que supere as atividades tradicionais relativas às aulas teóricas e práticas individualizadas, por meio da execução de metodologias interdisciplinares contemplando a mescla de conhecimentos adquiridos entre as diversas disciplinas da matriz curricular do curso Técnico em Alimentos, através das práticas profissionais, onde nesse contexto é requisitado o uso de conhecimento previamente adquirido para a execução da atividade solicitada.

A interdisciplinaridade também existe com a inserção de temas como Empreendedorismo, Saúde e Sustentabilidade, estimulado através da “indissociabilidade” entre ensino, pesquisa e extensão, apresentada ao aluno a diversidade do conhecimento quando aplica-se a integração de conteúdos de disciplinas diferentes. Tal integração demonstra que o conhecimento não é estanque, como que dividido em caixas separadas e independentes, a divisão prévia é apenas didática, mas deve ser superada.

Em um curso dessa natureza, assim como as demais atividades de formação acadêmica

(ensino, pesquisa e extensão), as práticas profissionais são essenciais para que o aluno possa experimentar e exercitar competências e habilidades que serão requeridas em sua profissão. Todas essas atividades serão planejadas, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos. Os procedimentos serão realizados por toda a turma e acompanhados pelo professor, propiciando 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).

11. Estrutura curricular

O Curso Técnico em Alimentos do *campus* Fortaleza oferta de habilitação profissional de forma articulada com a Educação de Jovens e Adultos, atende às determinações da Lei Nº 9.394/96 e suas alterações - Lei Nº 11.741/2008; as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio – Resolução CNE/CEB Nº 02/2012 e os Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio (PCNEM) e as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional e Tecnológica - Resolução CNE/CP nº 1/2021 e as demais normativas supracitadas na fundamentação legal já supracitada nesse documento, bem como as diretrizes pedagógicas e curriculares do IFCE, previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e Projeto Político Pedagógico (PPP) do *campus* Fortaleza.

Em conformidade com a Resolução MEC/CNE/CEB nº 1/2021, este Curso Técnico em Alimentos será desenvolvido proporcionará uma habilitação profissional (Art. 2) de forma articulada com a Educação de Jovens e Adultos, sendo organizado pelo eixo tecnológico de Produção Alimentícia, conforme Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

11.1. Organização Curricular

O curso está organizado em quatro (04) semestres letivos contemplando Unidades Curriculares, Orientações metodológicas e Práticas Profissionais, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP nº 1/ 2021).

A formação básica de ensino médio dos discentes será promovida por instituição distinta do IFCE *campus* Fortaleza.

A carga horária total do curso é de 1440 horas-aula, seguindo orientação do Catálogo

Nacional de Cursos Técnicos, que estabelece uma carga horária mínima de 1200 horas. Devido a diferença de hora-aula existente para o turno noturno que é de apenas 50 minutos isso faz com que seja necessária uma compensação de 240 horas-aula. Desta forma, as unidades curriculares já estão subdivididas seguindo o recomendado.

Como já visto, o currículo está organizado em quatro semestres letivos. No qual, após a conclusão dos três (03) primeiros semestres, já que compõem unidades curriculares que indicam terminalidade ocupacional, garantirá ao estudante a certificação intermediária de qualificação profissional: Assistente de Laboratório de Alimentos.

Essa iniciativa justifica-se por compreendermos que participação ativa dos estudantes na produção de conhecimentos pressupõe “[...] o estímulo cotidiano para os muitos possíveis aprendizados, na perspectiva de constante superação, desenvolvendo sua consciência do valor da escolarização e da qualificação profissional” (BRASIL, 2007, p. 45).

O importante a se considerar é que os alunos da EJA são diferentes dos alunos presentes nos anos adequados à faixa etária. São jovens e adultos, muitos deles trabalhadores, maduros, com larga experiência profissional ou com expectativa de (re) inserção no mercado de trabalho e com um olhar diferenciado sobre as coisas da existência (...) (BRASIL, 2000. p. 31).

A certificação intermediária dará ao estudante a possibilidade de iniciar atividade profissional na área de atuação antes da integralização do curso e, sendo adultos trabalhadores, portadores de saberes produzidos na prática laboral, essa formalização contribuirá, significativamente, para a sua permanência e êxito, haja vista que os saberes produzidos pelos sujeitos trabalhadores serão também reconhecidos e legitimados, sem perder de vista o aperfeiçoamento de suas qualificações técnicas e profissionais. É importante ressaltar que, para adultos trabalhadores, pode ser papel importante de resgate da cidadania, de sua identidade e de elevação da sua autoestima, o que facilitará muitas outras conquistas que lhe tragam orgulho e satisfação.

11.2. Matriz curricular

A matriz do curso Técnico em Alimentos possui carga horária distribuída de forma uniforme ao longo dos quatro (04) semestres letivos (cada semestre é composto por 25% da carga horária do curso), constando de 360 horas-aula por semestre, perfazendo um total de 1440 horas-aula das disciplinas técnicas..

A primeira unidade curricular (semestre) possui disciplinas que correspondem a um

embasamento necessário para facilitar o aprofundamento em conteúdos mais específicos, são elas: Fundamentos de Química, Química e bioquímica de alimentos, Microbiologia geral, Nutrição aplicada a tecnologia de alimentos e Antropologia da produção alimentar. A segunda unidade curricular (semestre) é constituída de disciplinas que proporcionam extensões e aprofundamentos de conteúdos mais específicos: Microbiologia aplicada a tecnologia de alimentos, Análises físicas e químicas aplicados a alimentos, Análise sensorial aplicada a alimentos, Higiene, legislação e gestão da qualidade de alimentos e Práticas profissionais I.

Já a terceira unidade curricular (semestre) é composta por disciplinas que caracterizam bem a Tecnologia de Alimentos: Tecnologias e operações unitárias no processamento e conservação de alimentos, Processamento de alimentos de origem vegetal, Processamento de alimentos de origem animal e Segurança e saúde do trabalho. A quarta unidade curricular (semestre) traz disciplinas que envolvem conhecimentos técnico-científico, de gestão, empreendedorismo e inovação necessários para a formação do profissional que devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nas diretrizes já citadas anteriormente, são elas: Gestão e inovação no desenvolvimento de alimentos, Aspectos de projeto de implantação de indústrias de alimentos, Bioprocessos aplicados à tecnologia de alimentos, Empreendedorismo e Práticas profissionais II.

O curso foi estruturado em uma 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. A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada logo abaixo, no Quadro 1.

Quadro 1. Matriz curricular do curso Técnico em Alimentos (PROEJA) das disciplinas técnicas

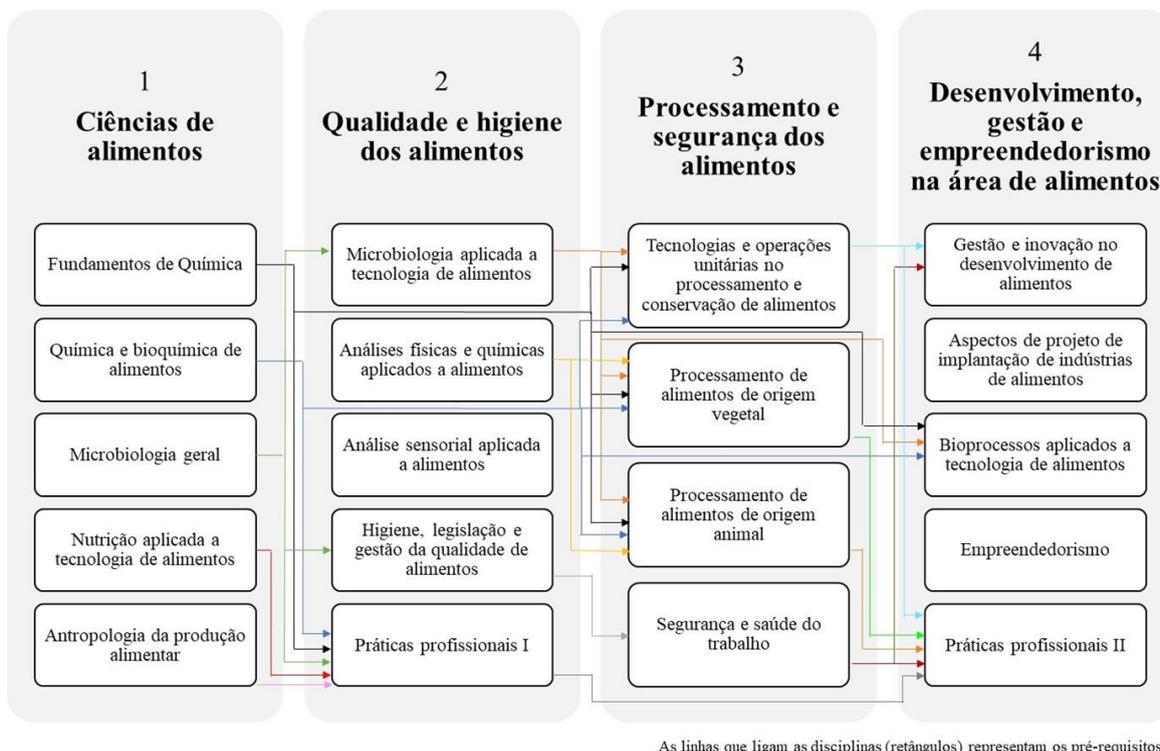
Unidade curricular	Código	Disciplina	Número de créditos	Carga Horária*	DIPLOMA
1 Ciências de alimentos	TA1	Fundamentos de Química	4	80	SEM certificação
	TA2	Química e bioquímica de alimentos	4	80	
	TA3	Microbiologia geral	4	80	
	TA4	Nutrição aplicada a tecnologia de alimentos	4	80	
	TA5	Antropologia da produção alimentar	2	40	
			SUB-TOTAL	18	
2 Qualidade e higiene dos alimentos	TA6	Microbiologia aplicada a tecnologia de alimentos	4	80	SEM certificação
	TA7	Análises físicas e químicas aplicados a alimentos	4	80	
	TA8	Análise sensorial aplicada a alimentos	2	40	
	TA9	Higiene, legislação e gestão da qualidade de alimentos	4	80	
	TA10	Práticas profissionais I	4	80	
			SUB-TOTAL	18	
3 Processamento e segurança dos alimentos	TA11	Tecnologias e operações unitárias no processamento e conservação de alimentos	4	80	Certificação ASSISTENTE DE LABORATÓRIO DE ALIMENTOS
	TA12	Processamento de alimentos de origem vegetal	6	120	
	TA13	Processamento de alimentos de origem animal	6	120	
	TA14	Segurança e saúde do trabalho	2	40	
			SUB-TOTAL	18	
4 Desenvolvimento, gestão e empreendedorismo na área de alimentos	TA15	Gestão e inovação no desenvolvimento de alimentos	4	80	Diploma de TÉCNICO EM ALIMENTOS
	TA16	Aspectos de projeto de implantação de indústrias de alimentos	4	80	
	TA17	Bioprocessos aplicados a tecnologia de alimentos	4	80	
	TA18	Empreendedorismo	2	40	
	TA19	Práticas profissionais II	4	80	
			SUB-TOTAL	18	
TOTAL			72	1440	

*Carga horária equivalente a hora-aula de 50 minutos

12. Fluxograma curricular

O fluxograma curricular do curso Técnico em Alimentos pode ser observado no Quadro 2, no qual todas as linhas e/ou setas que interligam as disciplinas correspondem aos pré-requisitos propostos.

Quadro 2. Fluxograma curricular do curso Técnico em Alimentos (PROEJA) das disciplinas técnicas.



13. Avaliação da aprendizagem

Os critérios e a sistemática de avaliação da aprendizagem dos alunos encontram-se na forma regimental, no Título II, no Capítulo II, nas Seções I a V do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo), onde estão definidos os critérios para a atribuição de notas, as formas de recuperação, promoção e frequência do aluno.

Os alunos com Necessidades Educacionais Especiais tem direito a atendimento diferenciado de acordo com a sua necessidade, tendo como fundamento legal a Constituição Federal (1988), Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996), Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2007), Decreto 7611/2011 que dispõe sobre a educação especial, atendimento educacional especializado e a Lei 12.764/2012 que institui a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, Lei nº 10.436/2002 além de outras legislações correlatas que buscam garantir o pleno desenvolvimento do educando com

necessidades específicas.

Em atendimento a legislação citada, na consecução dos processos avaliativos, os professores devem criar estratégias considerando que alguns estudantes (de acordo com sua necessidade específica) podem demandar ampliação do tempo para a realização dos trabalhos, o uso da língua de sinais, de textos em Braille, de leitores, de informática, de tecnologia assistiva dentre outras estratégias que visem transformar a prática avaliativa em prática de efetiva aprendizagem.

De acordo com o ROD do IFCE, a sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas. Em cada uma delas, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos, e, independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações por etapa. A nota semestral será a média ponderada das avaliações parciais, e a aprovação do discente é condicionada ao alcance da média seis (6,0). Cabe ressaltar, que os professores serão estimulados a utilizarem múltiplas formas de avaliação dos discentes, conforme preconiza o referido regulamento, analisando diferentes formas de aprendizagem por meio de trabalhos, seminários, participação em aula, relatórios, dentre outros, além das provas convencionais.

Caso o aluno não atinja a média mínima para aprovação, mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima três (3,0), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

Esta deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral e deverá ainda contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre. Nessa circunstância, a média final será obtida pela soma da média parcial e da nota da prova final, dividida por dois (2), e a aprovação do discente estará condicionada à obtenção de média maior ou igual a cinco (5,0).

Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de aulas de cada componente curricular.

As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridos no período da ausência, mediante comprovação de requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, seguindo as orientações do ROD do IFCE.

14. Prática profissional supervisionada

No Curso Técnico em Alimentos, as práticas profissionais, previstas na organização

curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico, o que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente (Resolução CNE/CP nº 1/2021). Estas práticas profissionais acontecerão em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como visitas técnicas, atividades específicas em ambientes especiais, tais como: laboratórios, empresas, projetos de pesquisas, investigações sobre atividades profissionais, entre outras. Inserida como componente curricular, perfazendo o equivalente a 160 horas-aula.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do profissional. Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do profissional que se pretende formar, visando ao trabalho de valores e de sensibilidade, preparando-o para o saber-fazer, saber-ser e suas convivências no meio em que está inserido.

15. Estágio

O estágio no curso Técnico em Alimentos é extracurricular, não obrigatório.

16. Atividades complementares

O curso não prevê atividades complementares diretamente relacionadas ao mesmo. Contudo, o *campus* do IFCE oferece diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão e demais opções de atividades, que podem ser realizadas pelos discentes do curso Técnico em Alimentos conforme o interesse individual.

17. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Os alunos do Curso Técnico em Alimentos poderão solicitar, em período previsto no calendário acadêmico vigente, o aproveitamento de componentes curriculares mediante análise de compatibilidades de conteúdo e carga horária, no mínimo 75% do total estipulado para a disciplina, bem como por meio de validação de conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática. As considerações sobre o aproveitamento de componentes curriculares e a validação de conhecimentos encontram-se, na forma regimental, no Título II, nos Capítulos III e IV do ROD do IFCE.

18. Trabalho de conclusão de curso (TCC)

Não se aplica.

19. Emissão de diploma

Integralizados os componentes curriculares referentes ao primeiro, segundo e terceiro semestre do curso Técnico em Alimentos, inclusive Práticas Profissionais I, será conferido ao estudante uma certificação intermediária de Assistente de Laboratório de Alimentos.

Integralizados todos os componentes curriculares que compõem o curso Técnico em Alimentos, bem como, realizada a Prática Profissional II, será conferido ao estudante Diploma de Técnico em Alimentos.

20. Avaliação do projeto do curso

O Plano de Avaliação será desenvolvido e acompanhado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) anualmente, através da avaliação dos discentes e docentes, avaliação dos servidores técnicos administrativos, avaliação do Projeto do Curso e avaliação da Instituição no papel formador de profissionais. A Comissão Própria de Avaliação produzirá instrumentos de avaliação que serão disponibilizados no sistema do Instituto Federal do Ceará realizando diagnósticos das condições das instalações físicas: equipamentos, acervos e espaços de trabalho do Instituto. Feito isso, ela encaminhará aos órgãos competentes as solicitações necessárias, adaptações que se colocam como essenciais para o desenvolvimento das atividades de ensino.

A avaliação do projeto do curso dar-se-á através de ações que permitam a autoanálise da coerência entre os objetivos propostos e os realmente executados. Nesse sentido, a cada quatro anos será formada uma comissão para a avaliação e, se necessária, a atualização do PPC.

O IFCE *campus* Fortaleza, por meio da diretoria de ensino, instituirá junto ao colegiado (corpo docente) do curso Técnico em Alimentos um processo sistemático e contínuo de auto avaliação. O objetivo principal é gerar autoconhecimento e manter meios próprios de coleta de dados com vista à melhoria contínua do desempenho acadêmico, pois, apoiado em um diagnóstico da realidade na qual o curso está inserido, e que poderão ser adotadas ações voltadas para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

21. Políticas institucionais constantes do PDI no âmbito do curso

O ensino proporcionado pelo IFCE é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o

currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana nacional da consciência negra e as atividades desenvolvidas no âmbito do NEABI campus Fortaleza alusivas aos povos indígenas (cultura, cosmologia, artesanato, gastronomia entre outras) do Brasil e do Ceará no mês de abril; organização da semana acadêmica do curso; práticas profissionais e atividades complementares".

As ações de pesquisa do IFCE constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IFCE e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O IFCE incentiva a curricularização da extensão, no qual os estudantes podem ampliar o desenvolvimento dos seus estudos, pesquisas e práticas em diversos projetos institucionais, além da participação em eventos, como: encontros, congressos, seminários entre outros, que estejam relacionados à área de atuação do curso.

22. Apoio ao discente

Seguem nos itens abaixo as políticas do IFCE voltadas ao apoio aos estudantes, destacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

22.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFCE é uma Política de Ações, que tem como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus estudantes no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº24/2015 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *campi*.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IFCE e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural,

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Alimentação e Nutrição; Programa de Incentivo à Participação Político-acadêmica Programa de Orientação Profissional; Programa de Inclusão Social, Diversidade e Acessibilidade; Programa de Promoção à Saúde Mental, Programa Bolsa Permanência; entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio moradia, auxílio-alimentação, auxílio-transporte, auxílio-óculos, auxílio-projeja, auxílio-visitas e viagens técnicas, auxílio-acadêmico, auxílio didático-pedagógico, auxílio-discentes mães/pais, auxílio de apoio ao desporto e à cultura, auxílio-formação, auxílio pré-embarque internacional) e, em alguns *campus*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações, é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais. Desenvolve também uma metodologia participativa para o planejamento, execução e avaliação do seu orçamento.

Para o desenvolvimento destas ações, cada *campus* do IFCE possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos estudantes no espaço escolar.

A CAE do *campus* Fortaleza é composta por uma equipe de assistência ao educando contendo: serviço social, psicologia, coordenação de saúde e coordenação de alimentação escolar. E oferece em sua infraestrutura: sala de videoconferência e audiovisual, unidade gráfica, biblioteca, incubadora de empresas, espaço de artes, complexo poliesportivo e auditórios.

Dentre as ações que são desenvolvidas pela CAE podemos citar, além das ações pontuais de orientação individual e coletiva a estudantes e pais: incentivo à participação democrática do discente; planejamento, execução, monitoramento e avaliação de ações relacionadas aos auxílios e à política de assistência estudantil; realização de pesquisas de natureza socioeconômica e familiar para caracterização da população discente; participação de equipes multidisciplinares para a elaboração e execução de programas e projetos sociais voltados a temas relevantes; elaboração de relatórios, pareceres e manifestações técnicas para subsidiar decisões institucionais e promover o acesso aos direitos sociais dos discentes; realização de parcerias e articulação de instituições locais e/ou regionais; realização de visitas domiciliares; orientação de discentes e seus familiares sobre os seus direitos; promoção da atuação dos estudantes em suas entidades político-representativas; assessoramento da gestão dos campi em relação ao orçamento da Assistência Estudantil.

Alimentação e nutrição

O programa de alimentação e nutrição objetiva proporcionar uma alimentação adequada e saudável, favorecendo a permanência do estudante no espaço educacional, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, articulando programas de educação e assistência nutricional, desenvolvendo ações em conjunto com a equipe multiprofissional e que visem à promoção da saúde e segurança alimentar nutricional.

Orientação profissional

Através do Programa de Orientação Profissional será feito atendimento a adultos que

buscam a orientação profissional e preparação para o mundo do trabalho a partir de ações como: disponibilização de plantão psicológico (acolhida de queixas de ansiedade em relação à escolha profissional e auxílio em conflitos quanto à escolha do curso pretendido ou que já escolheu); realização de processo de orientação profissional e preparação para o mundo do trabalho entre grupos de discentes e equipe multiprofissional da Assistência Estudantil; viabilização de palestras informativas e articuladoras dos saberes e possibilidades do mercado de trabalho; realização de acompanhamento de egressos em sua inserção em outros estudos, bem como no mundo do trabalho.

Inclusão Social, Diversidade e Acessibilidade

A assistência estudantil também corporifica o combate a qualquer tipo de discriminação, promovendo valores democráticos de respeito à diferença e à diversidade no IFCE, principalmente com a promoção do acompanhamento psicossocial contínuo do discente que porventura se encontre sem pleno acesso às atividades que deseja desempenhar na instituição; apoiando ações e decisões dos Núcleos de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNES); proporcionando a mediação de conflitos e situações de sofrimento em virtude de preconceito, *bullying* e outras formas de violência e exclusão; promovendo eventos, atividades de conscientização e prevenção.

Promoção à Saúde Mental

A promoção à saúde mental dar-se-á mediante a o acompanhamento interdisciplinar, continuado e/ou de urgência ao discente na sua trajetória acadêmica, quanto às queixas de rendimento, dificuldades de aprendizagem, mediação de conflitos, sofrimento pessoal e/ou transtornos mentais, garantindo o cuidado ético, sigilo e atenção à saúde do discente, para isso haverá acolhimento, avaliação e acompanhamento psicológico e visitas domiciliares e institucionais.

Outras Atividades

Frequentemente são realizadas atividades que estimulam a informação, o debate e a capacitação em temas multidisciplinares e relevantes para servidores públicos, estudantes e sociedade, são elas:

- Campanhas (Trânsito, lugar de educação; Preservando o patrimônio; Prevenção da

- automutilação e suicídio);
- Ciclos de discussão (Políticas Afirmativas; Psicologia Escolar e possibilidades de atuação; Gerenciamento de resíduos sólidos; Controle de qualidade em refeições transportadas; Programa de Saúde do IFCE; Laudos e pareceres sociais; Gestão de Comunicação; Avaliação da Acuidade Visual; Aconselhamento em Pré e Pós Teste de HIV/AIDS);
 - Minicursos (Drogas e Proteção Social: Desafios na Educação; Diversidade e Gênero: Desafios na Educação);
 - Oficinas (Aquisições de gêneros alimentícios pela agricultura familiar) e
 - Reuniões.

22.2. Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)

O IFCE *campus* Fortaleza conta com um núcleo de Apoio às Pessoas com necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), formado por uma equipe de profissionais habilitados na área (psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais, técnicos administrativos, professores, entre outros) que visa apoiar o desenvolvimento estudante nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Essas ações visam garantir a formação do aluno com qualidade, buscando desenvolver as potencialidades dos estudantes.

Levando em consideração as ações previstas no Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre acessibilidade, definindo no art. 6º que o atendimento prioritário compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas, o NAPNE do *campus* Fortaleza prima pelo atendimento aos estudantes com necessidades educacionais específicas, realiza orientação de professores, acompanhamentos pedagógicos e assessora as adaptações curriculares necessárias para o acesso e permanência no curso.

Pensando-se em tratamento diferenciado, como trata o art. 5º do referido decreto, o grupo de profissionais que compõem o NAPNE procura tornar acessível, na medida do possível, todos os mobiliários e locais de acesso, bem como mesas do refeitório, banheiro, elevador, entre outros, seguindo as normas técnicas da ABNT. Aos estudantes com deficiência auditiva, é oferecido intérpretes, telefone de atendimento adaptado para comunicação com e por pessoas portadoras de deficiência auditiva. Aos estudantes com deficiência visual têm acompanhamento de um servidor contratado especialista no atendimento a esta deficiência.

22.3. Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE foi criado com o intuito de discutir ações afirmativas sobre Africanidade, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003 e das questões indígenas, respaldado na Lei nº 11.645/2008, e diretrizes curriculares que normatizam a inclusão das temáticas nas áreas do ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, o primeiro NEABI do IFCE foi criado em 2014, onde a experiência precursora se materializou no IFCE *campus* Fortaleza.

Os NEABIs foram regulamentados por meio da Resolução nº 071, de 31 de julho de 2017, a qual aprovou o regimento interno dos Núcleos no Instituto Federal do Ceará, pelo Conselho Superior do IFCE.

De acordo com a resolução supracitada, os NEABIs têm como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos, tendo como perspectiva a superação do racismo e outras formas de discriminações e a ampliação e consolidação da cidadania e dos direitos das populações negras e indígenas no Brasil, no Ceará e, em particular, no Instituto Federal do Ceará. O NEABI foi instituído no ano de 2015 e atualmente tem sede no próprio *campus*.

22.4. Incubadora de Empresas (IE)

A Incubadora de Empresas (IE) do IFCE *campus* Fortaleza, foi criada em 2010, objetivando fortalecer e promover a cultura empreendedora aliada ao ensino, pesquisa e extensão. É a única do estado do Ceará cadastrada no Comitê da Área de Tecnologia da Informação (CATI) do Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTI), através da Resolução nº 34/2019. Tem como foco a viabilização de oportunidades de negócio (setor tradicional e de base tecnológica), gerando ações de capacitação para a comunidade interna e externa (mulheres, jovens, adultos, idosos, entre outros), promovendo o desenvolvimento local e servindo como alicerce para aqueles que pretendem desenvolver suas ideias e projetos para transformá-los em empreendimentos de sucesso; no total já foram apoiados e impulsionados mais de 30 projetos empreendedores.

O Regimento Interno das Incubadoras de Empresas no âmbito do IFCE está definido através da Resolução nº 56/2016, no qual estabelece as normas para a criação, o reconhecimento e seu funcionamento.

A IE oferece consultoria na elaboração de projetos para captação de recursos junto às

agências de fomento, além de articulação com as entidades parceiras, orientações desde elaboração e atualização do plano estratégico de negócios como dos procedimentos mais técnicos no que dizem respeito à propriedade intelectual, dimensionamento e quantificação do mercado e/ou registro de propriedade industrial/intelectual. Além de oferecer suporte físico e formação para os seus empreendedores e comunidade.

Dentre os recentes trabalhos conjuntos, destaca-se ações de formação que dialogam com os princípios e desígnio da economia de impacto social (que envolve a sustentabilidade), objetivando auxílio, formação e capacitação de projetos e empreendimentos que abrangem a comunidade acadêmica e a sociedade.

22.5. Acompanhamento de Egressos

O Programa de Acompanhamento de Egressos do IFCE *campus* Fortaleza leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho. Este programa é desenvolvido a partir do contato constante dos egressos com o *campus* e a consolidação de um banco de dados permanente, no qual há inserção dos mesmos em atividades formativas/acadêmicas, além da verificação e adequação de projetos pedagógicos dos cursos ao exercício laboral.

Comumente são propostas atividades, como: Encontro de Egressos, Seminários e/ou Congressos, Cursos de curta duração, dentre outras atividades, possibilitando também a participação em projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no *campus* ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

Tais programas de permanência do discente no *campus* estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual. No entanto, as reformulações e adaptações não perdem as diretrizes principais apresentadas no PDI e no PPI.

Dentre os objetivos específicos que se desejam em relação à avaliação de egressos, cita-se:

- Averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo.
- Aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos.
- Mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional

e tecnológica; e

- Buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos são os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso. Além destes, considera-se também importante, incluir, como fonte da pesquisa avaliativa, o empregador, dado que, entre as funções dessa avaliação, está a produção de informações acerca da situação do egresso no mundo do trabalho bem como, retomando a avaliação institucional e o julgamento da relevância social de suas atividades.

23. Corpo docente

Nº	Formação	Nome	Título(s)
1	Engenharia Sanitária	Adriana Guimarães Costa Saboia	Doutor(a)
2	Medicina Veterinária	Camila Oliveira de Vasconcelos	Doutor(a)
3	Ciências biológicas	Celli Rodrigues Muniz	Doutor(a)
4	Farmácia	Francisco Serra Oliveira Alexandre	Doutor(a)
5	Engenharia química	Hugo Leonardo de Brito Buarque	Doutor(a)
6	Química industrial	Joao Osvaldo Silva Campos	Mestre(a)
7	Administração	Jorge dos Santos Gurgel	Mestre(a)
8	Engenharia de alimentos	Lenise Maria Carvalho Costa	Mestre(a)
9	Zootecnia	Marieta Maria Martins Lauer	Doutor(a)
10	Engenharia química	Men de sá Moreira de Souza Filho	Doutor(a)
11	Geografia	Nubelia Moreira da Silva	Doutor(a)
12	Engenharia de alimentos	Raimundo Bemvindo Gomes	Mestre(a)
13	Nutrição e Engenharia de Alimentos	Regianne Bandeira de Melo	Mestre(a)
14	Tecnologia de Processos Químicos	Suzana de Oliveira Aguiar	Mestre(a)

24. Corpo técnico-administrativo do curso

O corpo Técnico-Administrativo em Educação do curso Técnico em Alimentos no IFCE *campus* Fortaleza tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta

do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O IFCE Campus Fortaleza dispõe de Pedagogos, Técnicos em Assuntos Educacionais, Bibliotecários, Auxiliares de Biblioteca, Assistentes Sociais, Psicólogos, Médicos, Dentistas, Assistentes em Administração, Técnicos de Laboratório e Assistentes de Laboratório.

O Departamento de Química e Meio Ambiente, responsável pela coordenação do curso Técnico em Alimentos no IFCE *campus* Fortaleza, tem acesso a assistência ao educando (incluindo serviço social, psicologia, saúde e alimentação escolar), bem como a assistência técnico-pedagógica.

25. Infraestrutura

O *campus* Fortaleza do IFCE situa-se no bairro do Benfica, numa área de cerca de 40.000 m². Dispondo de uma estrutura moderna, o *campus* abriga ações de ensino, pesquisa e extensão focadas na preparação dos alunos para atuar no mercado de trabalho, bem como na construção de um mundo melhor.

O *campus* Fortaleza dispõe de cerca de 100 salas de aula (convencionais e temáticas) e mais de uma centena de laboratórios relacionados às suas diferentes áreas acadêmicas de atuação, além de salas de videoconferência e de audiovisual, unidade gráfica, biblioteca, cantina, incubadora de empresas, espaço de artes, complexo poliesportivo, auditórios, espaços de convivência, área administrativa e três áreas distintas de estacionamento.

25.1 Instalações administrativas

O *campus* Fortaleza do IFCE possui cerca de 7.200 m² de instalações administrativas compatíveis com sua estrutura organizacional e necessidades institucionais.

A Diretoria-geral e suas diretorias sistêmicas (Diretoria de Ensino, Diretoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação, Diretoria de Extensão, Diretoria de Administração e Planejamento, Diretoria de Infraestrutura) estão localizadas no espaço térreo e no primeiro pavimento do bloco central do *campus*.

Os departamentos acadêmicos e as coordenações de curso encontram-se localizadas fisicamente em diferentes blocos e próximos das salas de aula e dos laboratórios comumente utilizados em atividades de ensino, pesquisa e extensão por professores e alunos de suas respectivas áreas do conhecimento. Assim, de forma geral, os departamentos e coordenações de curso estão bem distribuídos no espaço físico disponível no *campus* Fortaleza.

A infraestrutura do *campus* Fortaleza compreende ainda outras coordenações e núcleos relevantes do ponto de vista da estrutura administrativa e física: Coordenadoria de Biblioteca;

Coordenadoria de Controle Acadêmico; Coordenadoria de Educação Física (CAEF); Coordenadoria Técnico-Pedagógica; Coordenadoria de Serviço de Saúde; Coordenadoria de Serviço Social e Psicologia Escolar; Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas; Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas, entre outras.

Todas estas instalações administrativas possuem adequada infraestrutura física, de informática, de mobiliário, ventilação, condicionamento de ar, iluminação, limpeza, acústica e segurança, atendendo de forma plenamente satisfatória às necessidades da instituição e aos objetivos a que se destinam.

25.2 Biblioteca

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470m² e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo, além de uma sala de multimídia com computadores atendida por um servidor exclusivo e por dois bolsistas. Possui um acervo de mais 48.783 (quarenta e oito mil setecentos e oitenta e três) volumes (dados de dezembro de 2021), que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias, DVDs e CDs, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca dispõe de profissionais habilitados a proceder à catalogação, classificação e indexação das novas aquisições e ainda à manutenção das informações bibliográficas no Sistema Sophia. Além disso, é de responsabilidade da equipe de servidores a preparação física (carimbos de identificação, registro e colocação de etiquetas) do material bibliográfico destinado a empréstimo domiciliar.

A Biblioteca Virtual (BV) também é uma fonte de pesquisa acadêmica, orientada pela biblioteca do campus Fortaleza, que disponibiliza um acervo virtual com mais de 12.500 (doze mil e quinhentos) títulos em diversas áreas do conhecimento. Neste link oferecemos acesso ao manual de uso da BV como também ao seu aplicativo para smartphone e tablet: <http://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/tutoriais>.

Principais serviços:

- Acesso à base de dados Sophia nos terminais locais e via internet;
- Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- Consulta local ao acervo;
- Elaboração de catalogação na fonte;

- Orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao-comerrata_3_edicao_2020.pdf);
- Orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) e pós-graduação (TCCEs, dissertações e teses), no âmbito do IFCE (<https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/entrega-detrabalhos-academicos>);
- Acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- Educação de usuários no uso de recursos informacionais;
- Acesso à internet;
- Levantamento bibliográfico.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

Os usuários têm à disposição 6 (seis) terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca e também podem acessá-la via internet pelo site: <http://biblioteca.ifce.edu.br/>.

Consulta ao Acervo

A consulta é disponibilizada ao usuário via WEB, por meio do Sistema Sophia ou de terminais próprios (intranet), localizados na biblioteca. As informações atinentes à localização de obras podem ser acessadas por mecanismos de buscas constantes dos seguintes campos: autor, título e assunto, outros (editora, série e ISBN/ISSN). Caso o usuário deseje efetuar o empréstimo de uma determinada obra, deverá anotar seu número de chamada (classificação + notação). Esse número é o endereço/localização da obra na estante. Ex: Romance A Normalista (Adolfo Caminha) - Classificação CE B869.3 + Notação C183n.

Empréstimos de Materiais

O cadastramento é obrigatório para o empréstimo de materiais do acervo.

Quem pode se inscrever:

Alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais e à distância do campus de Fortaleza e servidores ativos do campus de Fortaleza (professores, professores substitutos e

servidores técnico-administrativos).

Como proceder:

Apresentar um documento oficial de identificação.

Período de inscrição:

A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos.

Empréstimo

O usuário poderá retirar, por empréstimo domiciliar, qualquer publicação constante do acervo bibliográfico, exceto as obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas, periódicos, jornais, etc) e outras publicações que, a critério da biblioteca, não podem sair. O usuário não poderá retirar por empréstimo 2 obras iguais.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer, de acordo com o que dispõe o Regulamento da Biblioteca.

O Setor de Empréstimo funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h45min. Durante o período de férias escolares e recessos, o empréstimo é suspenso para a realização do inventário e arrumação das estantes.

Renovação do Empréstimo

O empréstimo poderá ser renovado, por igual período, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução. Importante: a renovação será feita na data marcada para a devolução ou no dia imediatamente anterior a esta.

Reserva de Materiais

Quando a publicação solicitada não estiver na biblioteca, o usuário poderá reservá-la no site do campus de Fortaleza, por meio do Sistema Sophia. A ordem cronológica da reserva será rigorosamente observada. Após a devolução, a publicação reservada ficará à disposição do interessado por 2 dias úteis. O não comparecimento do usuário nesse prazo libera a reserva para o próximo da lista. O usuário poderá fazer mais de uma reserva, desde que de publicações diferentes. A duplicidade de reservas implica cancelamento automático de uma delas.

As instalações do acervo estão com espaço físico adequado para a demanda de livros, havendo, contudo, plano de expansão física para esse espaço. No mais, as instalações atendem

satisfatoriamente aos requisitos de limpeza, iluminação, ventilação, segurança, acústica e acessibilidade, que é feita por meio de um elevador no bloco central que dá acesso ao primeiro pavimento da biblioteca, onde há um servidor de prontidão para atender a essa demanda.

25.3 Salas de aula e laboratórios didáticos

O *campus* Fortaleza possui 90 (noventa) salas de aula convencionais e 12 (doze) salas temáticas, oferecendo instalações adequadas para o desenvolvimento das atividades acadêmicas. A capacidade de atendimento das salas de aula convencionais varia entre 20 (vinte) e 55 (cinquenta e cinco) alunos, exceto no teatro-escola, que possui um número limitado de alunos por sala, variando de seis a 20 alunos. Porém, conforme a necessidade, essa capacidade de atendimento pode ser ampliada.

Quanto à acessibilidade, todos os ambientes são satisfatórios nesse aspecto, possuindo elevadores, rampas de acesso, piso tátil e escadas convencionais em locais estratégicos e adequados que atendem à atual demanda do *campus*.

Quanto às salas temáticas, elas objetivam estabelecer um espaço preferencial para abordagens de determinados temas, sem a especialização exigida por um laboratório específico. Essas salas normalmente atendem a uma demanda específica, entretanto podem ser utilizadas para aulas de outros assuntos não relacionados ao tema preferencial.

O *campus* Fortaleza também conta com um total de 117 laboratórios, ocupando uma área total superior a 4.600 m². Os laboratórios são distribuídos e vinculados aos seus departamentos acadêmicos. Cada laboratório dentro do *campus* é destinado a atividades específicas e fica sob a responsabilidade de professores dos respectivos departamentos.

25.4 Auditórios e Sala de Videoconferência

O *campus* Fortaleza possui dois auditórios: o Auditório Castello Branco e o Auditório Iran Raupp. O primeiro tem área útil de 380 m² e capacidade para 320 pessoas, contando com rampa de acesso para o palco; o segundo tem área útil de 178 m² e capacidade para 120 pessoas.

O *campus* também dispõe de uma sala de videoconferência com área útil de 65 m² capacidade para 40 pessoas. Esses ambientes são bem climatizados e possuem um moderno sistema de mídias digitais, atendendo de forma satisfatória às necessidades da instituição. Ressalte-se, ainda, que há acessibilidade ao auditório Castello Branco e à sala de videoconferência, ambos localizados no segundo pavimento do bloco central do *campus*,

dispondo de rampas e escada. O auditório Iran Raupp está localizado no térreo do mesmo bloco.

25.5 Instalações sanitárias

O *campus* Fortaleza do IFCE possui mais de 100 banheiros, que funcionam adequadamente quanto aos critérios de limpeza, iluminação, ventilação, segurança, acessibilidade, conservação e quantidade de pontos de saída d'água (vasos sanitários, mictórios, pias e chuveiros).

No total são 868,5 m² de banheiros, possuindo várias dezenas de vasos sanitários, mictórios, pias e chuveiros. A acessibilidade dos banheiros para deficientes é, no geral, boa e adequada a quem necessita de auxílio para o uso das instalações sanitárias.

25.6 Salas de professores

As instalações para professores são divididas em espaços coletivos distribuídos nos diferentes departamentos acadêmicos e em gabinetes alocados nos laboratórios didáticos e de pesquisa e extensão. Sua infraestrutura física é formada por uma sala ampla, em geral com mesa para atender às necessidades dos professores e para as reuniões realizadas. Todas possuem climatização adequada e infraestrutura de informática para auxiliar o trabalho dos professores.

Vale ressaltar que o *campus* Fortaleza optou por não ter muitas estruturas destinadas a gabinetes individuais de professores com o objetivo de incentivar que os professores prefiram laboratórios compartilhados em detrimento aos gabinetes individuais, com base nos seguintes motivos: otimização de espaço, valorização do laboratório como espaço preferencial para o ensino, pesquisa e extensão, valorização da atividade prática como marca de identidade do Instituto Federal, herdada das estruturas administrativas que o antecederam: ETFCE, CEFETCE.

A gestão do *campus* Fortaleza entende que outros modelos de estruturas contemplam os professores, pois estas estão acopladas a laboratórios, o que permite a acomodação do professor conjuntamente com a coordenação do laboratório onde se encontra.

25.7 Espaço para atendimento aos alunos

No *campus* Fortaleza, o atendimento aos alunos nas questões relacionados com o processo de ensino-aprendizagem é realizado pela Coordenadoria Técnico-Pedagógica e/ou pelas coordenações dos cursos e pelos departamentos acadêmicos. Portanto, esse procedimento normalmente é realizado em sala destinada para tal e que pertence ao complexo da coordenação

de curso/departamento acadêmico.

É comum também o atendimento ao aluno nas dependências dos diversos laboratórios didáticos e/ou na sala de monitoria.

A Diretoria de Extensão também dispõe de espaços específicos para atendimento psicológico e acompanhamento pelo Serviço Social e serviços de saúde resguardando a privacidade e sigilo necessários.

25.8 Infraestrutura para a Comissão Própria de Avaliação

A CPA do *campus* Fortaleza possui um ambiente físico próprio, com membros que são servidores, e funciona na sala em frente à recepção de atendimento dos alunos, após o controle de catracas, locação escolhida devido à proximidade com a Diretoria-geral e, portanto, no cotidiano de despachos e ações diretas, envolvendo inclusive toda a diretoria do campus.

25.9 Espaços de convivência e de alimentação

O *campus* Fortaleza conta com diferentes áreas de convivência, todas com bom estado de conservação, boa iluminação, ventilação e limpeza e atendem às necessidades do campus.

Além disso, buscando proporcionar cada vez mais bem-estar ao seu público, a instituição vem envidando esforços para promover medidas de paisagismo no sentido de harmonizar os espaços interno e externo, congregando as diversas atividades de maneira harmônica.

25.10 Refeitório

O refeitório possui área total de 1.021 m², contendo 114 mesas de 6 lugares, foi planejado com capacidade para atender todos os alunos do campus Fortaleza (atualmente são 7.122 alunos).

25.11 Infraestrutura de Laboratórios

Laboratório de Processos Biotecnológicos e Alimentos (LPBA)

O Laboratório de Processos Biotecnológicos e Alimentos (LPBA) foi criado em 2019 com o objetivo de atender as práticas de ensino, contribuir com a pesquisa científica e dar suporte às atividades de extensão do *campus* Fortaleza. Neste laboratório podem ser realizados projetos de desenvolvimento de novos produtos originados de carne, leite, vegetais e bebidas,

além do estudo da aceitação sensorial por provadores. Atualmente se desenvolve os fundamentos teórico-práticos dos diferentes métodos industriais de conservação que os alimentos são submetidos, como: pasteurização, branqueamento, secagem, esterilização e atividades relacionadas à análise sensorial de alimentos.

Laboratório de Informática da Química e Meio Ambiente (LIQMA)

O Laboratório de Informática da Química e Meio Ambiente (LIQMA) foi criado em 2004 com o objetivo de abrigar os alunos do curso técnico em Química Industrial em um laboratório para as aulas de Informática Básica. Desde 2009 vem estabelecendo parcerias com grupos de pesquisa e extensão, resultando aos discentes, melhorias na qualificação profissional. Dentre estas parcerias, destaca-se um projeto de desenvolvimento do agronegócio no Ceará dentro do Programa *Partnership Actions on Green Economy* (PAGE), coordenado pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), no qual prevê a criação de sete Centros de Inovação e sete Centros de Serviços Especializados no Estado do Ceará, dentre os quais o Centro de Serviços Especializados em Modelagem e Simulação.

Laboratório de Limnologia e Microbiologia Ambiental (LMA)

O Laboratório de Limnologia e Microbiologia Ambiental (LMA) desenvolve atividades de ensino, extensão e pesquisa relacionadas à ecologia de ecossistemas aquáticos límnicos e à microbiologia básica e aplicada ao meio ambiente, atendendo ao meio acadêmico e à comunidade; por intermédio de aulas práticas, prestação de serviço em análises de amostras ambientais e diagnósticos socioambientais de ecossistemas hídricos. Desta forma busca pesquisar os indicadores de uso e ocupação das áreas de influência, da qualidade física e química e da biodiversidade do ambiente aquático que se refletem na sua qualidade ambiental.

Laboratório de Tecnologia Química (LTQ)

O Laboratório de Tecnologia Química (LTQ) apresenta espaços para manipulação e processamento de reagentes, matérias-primas e produtos (*spray dryer*, liofilização, ultrassonicação, digestão por microondas, etc), um ambiente para análises físicas e químicas e uma central analítica para caracterizações espectrométricas (AA, UV-Vis, FTIR), cromatográficas (HPLC, GC, MS), de tensão superficial, de tamanho de partículas e potencial zeta, viscosimetria e eletroquímica (potenciostato/galvanostato). Neste laboratório

desenvolvem-se atividades relacionadas principalmente com a síntese inorgânica de sólidos para aplicações adsorptivas e catalíticas, desenvolvimento de processos químicos e de tratamento ambiental (catálise química e ambiental), tecnologias de alimentos, poluição atmosférica, combustão catalítica, energia, análise instrumental aplicada, etc. Este também mantém parceria com outras instituições como: UECE e UFC.

Laboratório de Práticas Empreendedoras e Economia Social (LAPEES)

O Laboratório de Práticas Empreendedoras e Economia Social (LAPEES) foi criado em 2019 e vem promovendo capacitações diversas (identificação e entendimento das habilidades do empreendedor; identificação e análise de oportunidades; como ocorre a inovação e o processo empreendedor; importância do empreendedorismo para o desenvolvimento territorial; como preparar e utilizar um plano de negócios; como identificar fontes e obter financiamento para o novo negócio; como gerenciar e fazer a empresa crescer; assessoria em ferramentas de inovação/tecnológicas), pois acredita que o empreendedor se desenvolve por meio do acúmulo de habilidades, *know-how*, experiências e contatos, podendo qualquer pessoa apreender as competências necessárias para se tornar um empreendedor de sucesso.

26. Referências

BRASIL. Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909. Cria nas capitais dos Estados da República Escolas de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional primário e gratuito. Diário Oficial [da] República dos Estados Unidos do Brasil, Rio de Janeiro, RJ, ano 47, p. 6975, 26 set. 1909.

BRASIL. Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Seção 1, Brasília, DF, ano 132, nº 233, p. 18882, 09 dez. 1994.

BRASIL. Decreto-lei nº 5.154, de 23 de julho de 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, 2004. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 09 de junho de 2022.

BRASIL. Decreto nº 5.224, de 01 de outubro de 2004. Dispõe sobre a organização dos Centros Federais de Educação Tecnológica e dá outras providências. Diário Oficial da União, Seção 1, Brasília, DF, ano 141, nº 191, p. 3-5, 04 out. 2004.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da União, Seção 1, Brasília, DF, ano 145, nº 136, p. 5-6, 17 jul. 2008.

IFCE – Instituto Federal do Ceará. Resolução nº 56, de 14 de dezembro de 2015. Aprova o Regulamento da Organização Didática do IFCE. Fortaleza/CE, 2015. Disponível em: https://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/Rod_atualizado1.pdf

IFCE. Instituto Federal do Ceará. Plano de Desenvolvimento Institucional - 2019-2023. Fortaleza: 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Liams/Downloads/Plano%20de%20Desenvolvimento%20Institucional%202019-23%20vers%C3%A3o%20final%20e%20formatada%20(1).pdf>. Acesso em: 02 mar 2021.

IFCE – Instituto Federal do Ceará. Resolução nº >>>>>>>. Aprova o Estudo de Potencialidades do Campus de Fortaleza do IFCE. Fortaleza/CE, 2020. Disponível em: https://ifce.edu.br/fortaleza/noticias/fortaleza-aprova-estudo-de-potencialidades-do-campus/estudo_potencialidades_campus_____fortaleza_2020.pdf. Acesso em: 03 mar.

IFCE – Instituto Federal do Ceará. IFCE em Números. Fortaleza/CE, 2021. Disponível em: <http://ifceemnumeros.ifce.edu.br>. Acesso em: 02 mar 2021.

28. Anexos do PPC

*PUD'S