



**INSTITUTO FEDERAL**  
Alagoas

Campus  
Piranhas

---

# **Caderno de Boas-Vindas:** **Manual de informações** **acadêmicas**

Victor Hugo Santos de Souza  
Profa. Regina Maria de Oliveira Brasileiro  
Prof. Fábio Francisco de Almeida Castilho



O título deste produto educacional foi inspirado na fala de uma sertaneja-trabalhadora-estudante que participou da entrevista desta pesquisa.

# EXPEDIENTE TÉCNICO

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLÓGICA

Produção: **Victor Hugo Santos de Souza**

Orientação: **Regina Maria de Oliveira Brasileiro**

Co-orientação: **Fábio Francisco de Almeida Castilho**

Projeto gráfico e diagramação: **Karol Barros Design**

## Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

**Instituto Federal de Alagoas**

**Campus Avançado Benedito Bentes**

**Biblioteca**



---

S729c

Souza, Victor Hugo Santos de.

Caderno de boas vindas: manual de informações acadêmicas / Victor Hugo Santos de Souza, Regina Maria de Oliveira Brasileiro, Fábio Francisco de Almeida Castilho. – 2023.

Produto Educacional da Dissertação: O movimento de ingresso e reingresso no curso técnico de alimentos EJA-EPT: uma análise dos registros acadêmicos de estudantes no Ifal campus Piranhas (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) Instituto Federal de Alagoas, Campus Avançado Benedito Bentes, Maceió, 2023.

1. Educação - Jovens Adultos. 2. Educação Profissional. 3. Registro Acadêmico  
I. Brasileiro, Regina Maria de Oliveira. II. Castilho, Fábio Francisco de Almeida.  
III. Título.

CDD: 370

---

**Fernanda Isis Correia da Silva**  
**Bibliotecária - CRB-4/1796**

# SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO CADERNO DE BOAS-VINDAS .....	02
<b>1.</b> CONCEITOS E PREMISSAS .....	04
1.1 EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS-EJA .....	05
1.2 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA-EPT .....	05
1.3 INGRESSO .....	06
1.4 PERMANÊNCIA .....	06
1.5 ÊXITO .....	07
<b>2.</b> IFAL EM NUMEROS .....	09
2.1 O IFAL EM ALAGOAS .....	10
2.2 O CAMPUS PIRANHAS .....	10
2.3 INSTALAÇÕES DO CAMPUS .....	11
<b>3.</b> DADOS DOS CURSO .....	12
3.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS .....	13
3.2 HABILITAÇÃO DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL .....	13
<b>4.</b> PROTOCOLOS ACADÊMICOS .....	16





Seja bem-vindo (a) ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFAL), Campus Piranhas!

Este é o caderno de informações PROEJA, um produto educacional criado especialmente para você, aluno(a) do curso técnico em Alimentos.

Neste caderno você encontrará informações sobre o IFAL e o curso. Os temas e textos foram organizados com o objetivo de favorecer o compartilhamento de informações sobre a proposta do curso e sobre como funcionará a sua vida acadêmica na instituição.

Sendo assim, este caderno pode facilitar o atendimento de suas necessidades informacionais ligadas ao seu contexto escolar. Apresentamos, a seguir, um breve resumo do conteúdo de cada seção deste exemplar.



Na primeira parte, conceitos e premissas, vamos apresentar o que é a **educação de jovens e adultos e educação profissional**. Também veremos tópicos sobre **ingresso, permanência e êxito**. Além de apresentarmos como acontece o **ensino, pesquisa e extensão**. E aí, vamos conferir estes conceitos? Consulte essa parte do guia!

Já na segunda seção, IFAL em números, você encontra dados sobre o **IFAL em Alagoas**, e sobre o **Campus Piranhas** e suas instalações. Nesta seção, vamos encontrar as respostas sobre quantos cursos temos no IFAL? Quantos alunos?

A terceira parte, traz orientações detalhadas sobre o curso Técnico em Alimentos, a **identificação do curso** e a **habilitação da formação profissional**. Vamos ver a quantidade de componentes curriculares (disciplinas) por cada eixo de formação e também uma lista que indica a área de atuação profissional e os conhecimentos aprendidos.

Na última parte, fique por Dentro! Apresentamos uma tabela que indica as informações importantes sobre os **protocolos acadêmicos**. Informações básicas sobre **matrícula, renovação, trancamento e reabertura** e também a solicitação do diploma.





# **Eixo 1:** **Conceitos e premissas**

---

O curso de técnico em alimentos acontece através da educação de jovens e adultos integrada à educação profissional, vamos saber um pouco mais como acontece essa integração?

### EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA

#### O QUE É ?

É a oferta da educação básica para os jovens e adultos trabalhadores concluírem os estudos.

#### COMO ACONTECE?

No IFAL é ofertada de forma integrada a educação profissional; Durante o curso o estudante irá concluir o ensino médio e também irá aprender uma profissão técnica.

#### PARA SABER MAIS:

- Durante o curso você terá a oportunidade de aprender os conteúdos em aulas práticas nos laboratórios;
- Aprender através do trabalho é a proposta da educação profissional;
- Uma forma interessante de aprender os conteúdos é relacionar o que aprendemos na aula ao nosso dia a dia;
- A educação de jovens e adultos é uma oportunidade de compartilhar os conhecimentos e saberes construídos na experiência da vida.

### EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - EPT

#### O QUE É ?

A finalidade da educação profissional é preparar os estudantes para o exercício de uma profissão; Além de contribuir para o exercício da cidadania e da reflexão crítica sobre as relações sociais.

#### COMO ACONTECE?

No IFAL a Educação Profissional é ofertada de forma integrada. O curso de técnico em alimentos acontece de forma integrada à educação de jovens e adultos..

#### PARA SABER MAIS:

A proposta do curso técnico em alimentos é formar profissionais aptos para trabalhar em diferentes setores, tanto na indústria de alimentos como também na fiscalização e controle de qualidade.

Na sequência serão apresentadas as premissas de ingresso, permanência e êxito. Cada um destes conceitos tem um significado importante na trajetória de formação do estudante.



## INGRESSO

COMO ACONTECE?	O QUE DEVO FAZER ?
Uma vez por ano é realizado o processo seletivo. É preciso ter concluído o ensino fundamental e ter 18 anos.	Inscrição no processo seletivo; Acompanhar o resultado; Caso for aprovado, deverá realizar a matrícula.

### IMPORTANTE SABER

Atenção para a diferença entre a etapa de INSCRIÇÃO na SELEÇÃO e a etapa de MATRÍCULA no curso. Estas são etapas diferentes, somente após a matrícula o candidato torna-se aluno do IFAL.

## PERMANÊNCIA

COMO ACONTECE?	O QUE O IFAL OFERECE?	O QUE VOCÊ PODE FAZER?
São ações que buscam ajudar o estudante a superar algumas dificuldades no decorrer do curso.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bolsas de assistência</li> <li>2. Apoio acadêmico e pedagógico;</li> <li>3. Ações de acolhimento;</li> <li>4. Núcleos de apoio especializado.</li> </ol>	<p>Manter a frequência nas aulas e justificar as ausências</p> <p>Fazer parte de projetos de pesquisa e extensão</p> <p>Realizar a renovação de matrícula</p>

### DICAS IMPORTANTES

Se você precisar INTERROMPER o curso é necessário TRANCAR a matrícula na C.R.A. o trancamento irá garantir a sua matrícula que você puder retornar ao curso; É muito importante estar atento aos prazos para a renovação de matrícula que acontece no final de cada ano letivo.

## ÊXITO

O QUE É?	COMO ACONTECE?	O QUE VOCÊ PODE FAZER?
É a conclusão do curso.	Quando o estudante conclui toda a carga horária do curso com aprovação em todos os componentes curriculares.	Manter a frequência das aulas, realizar as atividades e estar sempre atento aos prazos acadêmicos

### DICAS IMPORTANTES:

Após concluir o curso é preciso solicitar o diploma na C.R.A . A entrega do diploma acontecerá na cerimônia de conclusão do curso;  
A conclusão do curso de cada turma é um evento alegre para o IFAL.

A missão do IFAL é promover Ensino, Pesquisa e Extensão. Veja a seguir o que significa cada uma dessas palavras.



## ENSINO

O QUE É?	ONDE ACONTECE?
É a forma de compartilhar o conhecimento. O processo de ensino aprendizagem acontece através das aulas e interação professor-estudantes.	O processo de Ensino-aprendizagem acontece geralmente nas salas de aula e em atividades extraclasse e também nos laboratórios.

### DICAS IMPORTANTES

- A dinâmica de cada aula depende da metodologia de ensino de cada professor;
- A participação de cada estudante é fundamental para o desenvolvimento das atividades de ensino;
- Participe das atividades, em caso de dúvidas pergunte. Busque sempre interagir com os colegas e aprender com eles;
- Se tiver interesse em saber mais a respeito do processo ensino-aprendizagem leia no documento de Normas didáticas do IFAL, Capítulo VII.

## PESQUISA

### O QUE É?

A pesquisa é uma forma de produzir conhecimento. Assim, a pesquisa é uma articulação entre a teoria e a prática.

### ONDE ACONTECE?

A pesquisa pode acontecer em diferentes ambientes, tanto no laboratório com experimentos físico, químico e biológico, como também observando a realidade social de uma cidade, por exemplo.

### DICAS IMPORTANTES

- A prática da pesquisa faz parte da formação profissional do curso de técnico em alimentos;
- Na disciplina de estágio supervisionado o estudante poderá desenvolver uma atividade de pesquisa, extensão ou uma prática profissional;
- Durante o curso busque se informar das oportunidades de pesquisa e extensão que estão acontecendo no IFAL. Converse com os professores e com colegas que estão desenvolvendo algum projeto de pesquisa ou extensão;
- Se tiver interesse em saber mais a respeito do processo ensino-aprendizagem leia no documento de Normas didáticas CAPITULO XIII DA PESQUISA-EXTENSÃO.

## EXTENSÃO

### O QUE É?

Os projetos de Extensão são atividades desenvolvidas para o público externo do IFAL. As atividades de Extensão são práticas e, geralmente, envolvem alunos, professores e técnicos do IFAL.

### ONDE ACONTECE?

Os projetos de extensão podem acontecer dentro e fora do IFAL. É comum um projeto de extensão acontecer em uma determinada comunidade ou bairro do município ou em outras escolas da cidade.

### DICAS IMPORTANTES

O projeto de Extensão é uma experiência interessante. Todo estudante pode desenvolver um projeto e participar de ações em projetos de colegas. A cada ano o IFAL seleciona novos projetos.

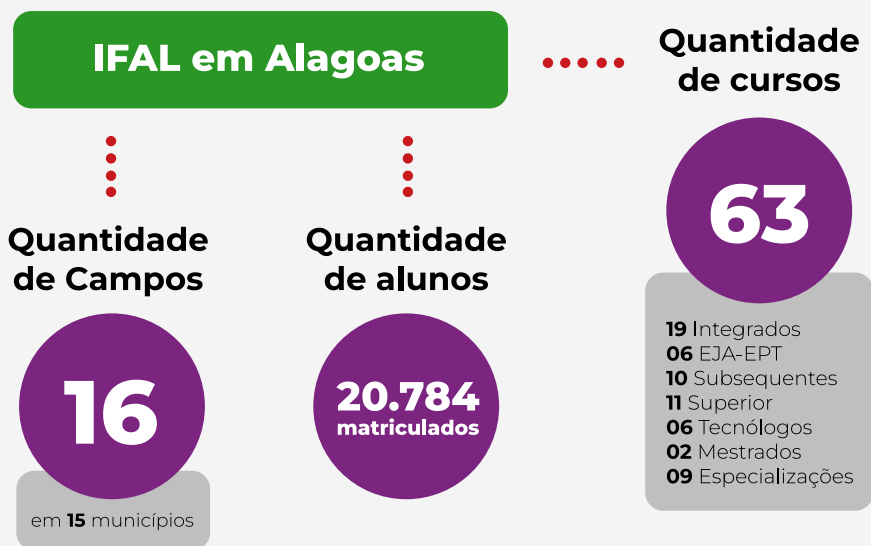




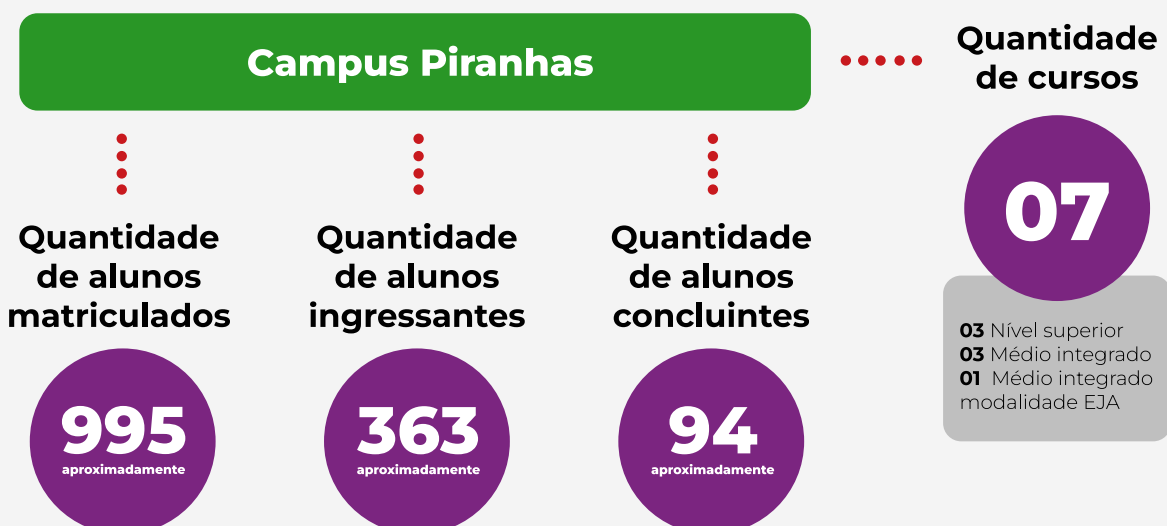
## **Eixo 2:** **IFAL em números**

---

**2.1 IFAL:** O Instituto Federal de Alagoas está presente em todas as regiões do Estado de Alagoas: Litoral, Agreste e Sertão. No sertão, além de Piranhas há Campus do IFAL na cidade de Santana do Ipanema e Batalha. Veja a seguir a dimensão do IFAL em Alagoas:



**2.2 Campus Piranhas:** O Campus Piranhas oferece cursos do ensino médio ao superior. Veja a seguir a quantidade de estudantes que fazem parte da comunidade acadêmica.



**2.3 Instalações do Campus Piranhas:** Para atender a comunidade acadêmica e desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e extensão o Campus Piranhas conta com uma grande infraestrutura. Veja as instalações do Campus:



O Campus Piranhas cresce a cada ano com a entrada de novas turmas. Você que está ingressando no IFAL Campus Piranhas irá somar a esta grande comunidade.



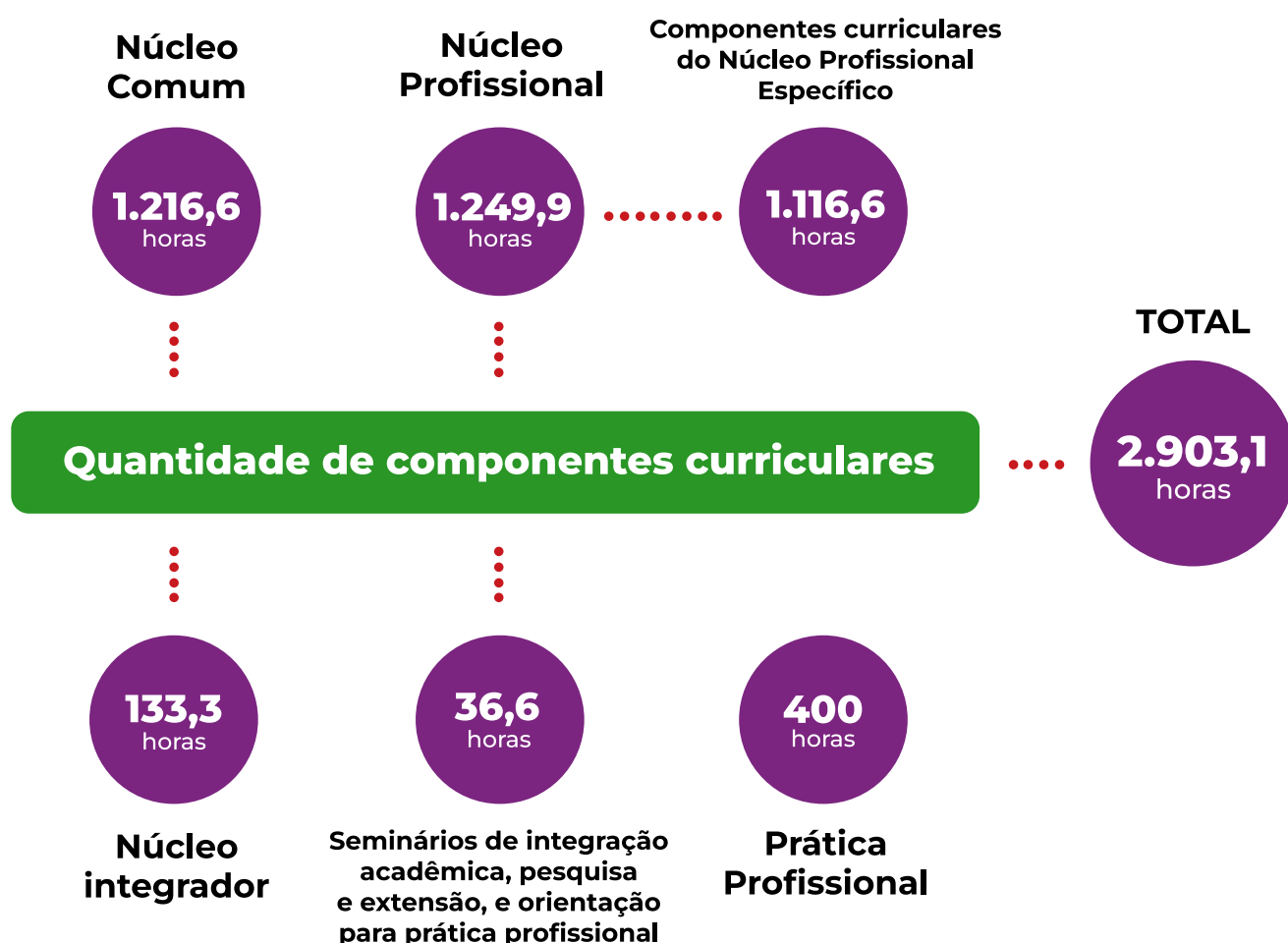


## **Eixo 3:** **Dados do curso**

---

Na sequência de informações vamos entender como funciona o curso de técnico em alimentos. Como já sabemos, a oferta do curso acontece de forma integrada à educação profissional e à formação básica do ensino médio. Essa integração no currículo é definida entre os componentes curriculares (disciplinas) de formação geral e de formação técnica.

**3.1 Identificação curso de alimentos:** a quantidade de horas do núcleo profissional específico está contida dentro do núcleo profissional.



**3.1 habilitação da formação profissional:** Perfil profissional, áreas de atuação e conhecimentos aprendidos. Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.

- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Analisar, selecionar, classificar, controlar, monitorar e armazenar a matéria-prima e produtos de origem animal e vegetal;
- Trabalhar no controle do processo industrial, sugerindo melhorias e modificações;
- Atuar diretamente no desenvolvimento de novos produtos;
- Elaborar programas de trabalho com metas, organização e qualidade nos processos na indústria de alimentos;
- Determinar analiticamente os constituintes dos alimentos e suas propriedades;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção industrial;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Identificar o papel e o significado dos microrganismos na produção de alimentos;
- Acompanhar o processo de beneficiamento e industrialização de produtos, para obtenção de alimentos com qualidade;
- Analisar a qualidade da matéria prima e produtos;
- Acompanhar o programa de manutenção e equipamentos na indústria de alimentos;
- Participar dos programas de gestão de empresas;  
Preparar relatórios e registros das atividades sob sua supervisão;
- Atuar na área de processos, determinando as medidas necessárias para a redução de custos e a maximização da qualidade na industrialização de alimentos;
- Identificar e manusear equipamentos utilizados no processo industrial de alimentos;

- Analisar sistemas de produção considerando aspectos de sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental;
- Conhecer e aplicar a legislação de alimentos;
- Elaborar e aplicar programas preventivos de higienização e sanitização.
- Elaborar programas de trabalho com metas, organização e qualidade nos processos e produto;
- Preparar relatórios e registros das atividades sob sua supervisão;  
Trabalhar em equipe;
- Atuar com responsabilidade socioambiental;
- Observar normas técnicas e de higiene e segurança do trabalho.

**Pode atuar em:** laboratórios de controle de qualidade; unidades agroindustriais; unidades de tratamento de resíduos; centros de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos; indústrias de produção e distribuição de matérias-primas e insumos; órgãos de assistência técnica e extensão; locais de comercialização de produtos alimentícios; unidades de elaboração e preparação de alimentos; órgãos de fiscalização sanitária; como autônomos; outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de alimentos.






## **Eixo 4:** **Protocolos acadêmicos**

---

A próxima sequência de informações tem por objetivo apresentar as regras e protocolos que o estudante precisa saber em casos específicos.

**Por exemplo, se por acaso você precisar interromper o curso? Ou então se for necessário se ausentar das atividades durante algum período?**

	Bolsa / auxílio permanência	Renovação da matrícula	Trancamento da matrícula	Reabertura da matrícula	Cancelamento da matrícula	Conclusão do curso
Quando fazer?	Durante o período de inscrição divulgado em edital de novas bolsas que acontece a cada ano	No final de cada ano letivo	Quando precisar interromper o curso	Quando retornar ao curso após o trancamento da matrícula	Quando houver a desistência do curso	Quando concluir toda a carga horária do curso
Como fazer?	Reunir os documentos solicitados em edital e preencher o formulário divulgado pela assistência social	Preencher formulário de renovação na C.R.A	Solicitar na coordenação de registro acadêmico – C.R.A.	Solicitar na coordenação de registro acadêmico- C.R.A	Solicitar na coordenação de registro acadêmico- C.R.A	Solicitar na coordenação de registro acadêmico- C.R.A
O que acontece se não fizer ?	Não receberá a bolsa	Ocorrerá o trancamento da matrícula	Haverá o cancelamento da matrícula	A matrícula permanece trancada	A matrícula será cancelada por desistência	O diploma não será confeccionado nem entregue.
Referências normas didáticas	Verificar Edital: acontece através de edital	Capítulo VI seção II	Capítulo VI seção II	Capítulo VI seção V	Capítulo VI seção IV	Capítulo XV

- 1. Se precisar interromper o curso – trancamento**
- 2. Quando puder retornar – reabertura**
- 3. No final de cada ano letivo – renovação de matrícula**
- 4. Quando concluir o curso – solicitar diploma**
- 5. Bolsa/Auxílio Permanência – reunir documentos e preencher formulário da Assistência Social**

