

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas – Ifal
Campus Batalha
Direção de Ensino

**EDITAL Nº 05/2023/DE - IFAL CAMPUS BATALHA (EXAMES
ADICIONAIS - ANO LETIVO 2023)**

O Departamento de Ensino do IFAL/Campus Batalha, embasando-se nos princípios postulados em documentos do IFAL, tais como, o Projeto Político Pedagógico (PPP), as Normas de Organização Didática e a Portaria 653-GR de 30 de março de 2017, torna público o Edital dos EXAMES ADICIONAIS I/ANO LETIVO 2023.1, para a realização das avaliações das/os estudantes matriculadas/os em REGIME DE PROGRESSÃO PARCIAL/Ano Letivo 2023, para o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agroindústria e Biotecnologia, seguindo as instruções abaixo, no sentido de viabilizar mecanismos que visem minimizar prejuízos as/os estudantes, em sua vida acadêmica, sobretudo os relativos ao abandono e aumento da evasão escolar.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E REQUISITOS

1.1. Entende-se por Exame Adicional a avaliação que será ofertada às/aos estudantes matriculadas/os em Progressão Parcial, no ano letivo 2023, cujo resultado substituirá a média final do componente curricular.

1.2. O campus Batalha ofertará Exame Adicional I para todos as/os estudantes matriculadas/os em Progressão Parcial, que estiverem devidamente matriculados em 2023.

1.3 A aplicação e o acompanhamento dos Exames Adicionais I serão coordenados por Comissão específica para tal fim, nomeada por Portaria.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1. Todas/os as/os estudantes devidamente matriculadas/os no período letivo corrente, com até 3 (três) componentes curriculares em pendência, estarão aptas(os) a participar dos Exames Adicionais I.

2.2. Não será permitida a participação de estudantes que não atendam ao requisito anteriormente apresentado (Item 2.1), sendo desconsideradas quaisquer avaliações respondidas, bem como as notas obtidas por discentes que não estiverem matriculadas/os em Progressão Parcial/Ano Letivo 2023.

2.3 Para participar dos Exames Adicionais I, as/os estudantes deverão **OBRIGATORIAMENTE**, responder ao Formulário de Inscrição, acessando o link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc7O6dp63gGk3j_fsm8avv2eYVQ8LWzcNuKg7qEcOPJt1YwhQ/viewform?usp=pp_url

2.4 O prazo para responder ao Formulário de Inscrição nos Exames Adicionais I encerrará às 23h59 do dia **19/09/2023**. Não poderão participar dos Exames Adicionais I, as/os estudantes que não realizarem a inscrição através do formulário.

3. DOS EXAMES ADICIONAIS

3.1 Os Exames Adicionais I serão realizados, de forma PRESENCIAL, no dia **18/10/2023**.

3.2 O cronograma contendo os componentes, seus respectivos horários e locais das avaliações dos Exames Adicionais I, constam no Anexo II.

3.3 A avaliação de cada componente curricular terá duração de até 2 (duas) horas.

3.4 Não será permitida consulta ou uso de materiais eletrônicos durante as avaliações, salvo quando autorizado pela banca ou quando o item for parte da avaliação.

3.5 A avaliação será composta por até 10 (dez) questões, podendo ser objetivas e/ou subjetivas, a critério da banca de cada componente curricular.

3.6 Os CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DOS COMPONENTES CURRICULARES dos Exames Adicionais I serão definidos pelas bancas dos exames adicionais I e estão disponíveis no Anexo II, deste edital.

3.7 A tolerância de atraso para entrada na sala do exame será de, no máximo, 10 (dez) minutos.

4. DA FORMAÇÃO E DO TRABALHO DA BANCA DE AVALIAÇÃO E DA COMISSÃO

4.1. A Banca de Avaliação dos Exames Adicionais I deverá ser composta por docentes dos componentes curriculares objeto de cada exame.

4.2. As avaliações dos Exames Adicionais I serão elaboradas pelos membros da Banca de Avaliação dos Exames Adicionais I.

4.3. A banca de avaliação deverá enviar a prova para a comissão dos Exames Adicionais I, que será responsável pela impressão e aplicação da prova do seu componente.

4.4. Ao finalizar o tempo das avaliações, a comissão dos Exames Adicionais I enviará para a Banca de Avaliação que fará a correção.

4.5. Os resultados das avaliações serão enviados pela comissão às Coordenações dos Cursos Técnico e de Área, que os encaminhará à Coordenação de Registro Acadêmico (CRA), para alteração da nota no SIGAA.

6. DA APROVAÇÃO NO EXAME

6.1. A avaliação terá nota atribuída de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, sendo considerado o estudante habilitado a progredir, aquele que atingir nota mínima de 6,0 (seis) pontos.

6.2. Não serão implementadas, no histórico do estudante, notas menores que 6,0 (seis) pontos.

6.3. Os resultados dos Exames Adicionais I serão divulgados nas redes sociais do IFAL/Campus Batalha, nos murais do campus e enviado no e-mail utilizado para realização

da inscrição, no dia **23/10/2023**.

7. DO RECURSO

7.1 Após a publicação dos resultados preliminares dos Exames Adicionais I no dia **23/10/2023**, as/os estudantes terão o dia **24/10/2023** para ingressar com RECURSO.

7.2. Para a interposição de Recurso, os/as estudantes deverão acessar o Formulário para recursos, disponível no link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdZfcfggHlsZKguoOrZDEcXT26S6xlZZPJwna-IEjjXTXuv1g/viewform?usp=pp_url e preencher os itens presentes no formulário.

7.3 Os resultados finais dos Exames Adicionais I, pós recurso, serão divulgados nas redes sociais do IFAL/Campus Batalha, nos murais do campus e enviado no e-mail utilizado para realização da inscrição no dia **25/10/2023**.

8. CRONOGRAMA DO EDITAL DOS EXAMES ADICIONAIS I

Inscrição	18 a 19 de setembro de 2023
Divulgação dos Inscritos	22 de setembro de 2023
Provas	18 de outubro de 2023
Divulgação dos Resultados	23 de outubro de 2023
Recursos	24 de outubro de 2023
Resultado Final	25 de outubro de 2023

Batalha - AL, 15 de setembro de 2023.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE EDITAL, SELEÇÃO E ACOMPANHAMENTO
DOS EXAMES ADICIONAIS I DO CAMPUS BATALHA:

Isabely Penina Cavalcanti da Costa
Jailson Barros
Angeline Santos Castro
Danielle Martins Lemos
Luana Cypriano de Souza

CRONOGRAMA - HORÁRIOS E LOCAIS DAS AVALIAÇÕES DOS EXAMES ADICIONAIS I - ANEXO I.

COMPONENTES CURRICULARES	DATA DA AVALIAÇÃO E HORÁRIOS	LOCAL DA AVALIAÇÃO
<ul style="list-style-type: none">● Língua Portuguesa 1● Língua Portuguesa 2● Química 1● Microbiologia de Alimentos	18/10/2023 9 horas	Sala 5
<ul style="list-style-type: none">● Matemática 1● Química 2● Princípios de Tecnologia Agroindustrial● Biotecnologia de Alimentos e Tecnologia da Fermentação	18/10/2023 14 horas	Sala 5

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS - ANEXO II

LÍNGUA PORTUGUESA 1

1. Leitura e compreensão textual;
2. Variação linguística;
3. Funções da linguagem;
4. Figuras de linguagem;
5. Coerência e coesão textual.

LÍNGUA PORTUGUESA 2

1. Texto argumentativo (com as cinco competências do ENEM);
2. Realismo;
3. Naturalismo.

MATEMÁTICA 1

1. Conjuntos;
2. Noções de funções;
3. Função afim.

Referência:

Capítulos 1, 2 e 3 do livro didático.

QUÍMICA 1

1. Misturas, substâncias e separação de mistura;
2. Estrutura atômica e Tabela Periódica;
3. Ligações Químicas.

QUÍMICA 2

1. Estequiometria e balanceamento das equações;
2. Relações estequiométricas;
3. Equilíbrio Químico e fatores que alteram o equilíbrio.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

1. Morfologia bacteriana, arranjos bacterianos, classificação dos micro-organismos de acordo com o tipo de respiração, nutrição, temperatura ótima de multiplicação;
2. Teoria das barreiras, fatores intrínsecos e extrínsecos no crescimento microbiano;
3. Gráfico de crescimento microbiano (fases lag, log, estacionário e de morte);
4. Equipamentos e utensílios utilizados em análises microbiológicas.

PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL

1. Tipos de agroindústria.
2. Objetivos da agroindustrialização;
3. Matérias-primas alimentares;
4. Importância socioeconômica das agroindústrias;

5. Composição dos alimentos;
6. Enzimas de importância na agroindústria de alimentos;
7. Alterações dos alimentos;
8. Métodos de conservação dos alimentos;
9. Aditivos alimentares;
10. Embalagens;
11. Rotulagem geral e nutricional de alimentos;
12. Análise sensorial.

BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS E TECNOLOGIA DA FERMENTAÇÃO

1. Definição de Biotecnologia;
2. Definição de Fermentação;
3. Tipos de fermentação;
4. Definição e tipos de biorreatores;
5. Fermentados de frutas e hidromel;
6. Tecnologia de Fabricação de cerveja;
7. Tecnologia de Fabricação de vinho;
8. Tecnologia de Fabricação de cachaça;
9. Leites fermentados;
10. Vegetais fermentados;
11. Carnes fermentadas;
12. Proteína de origem microbiana;
13. Bioaromas;
14. Alimentos transgênicos.