



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

**RELATÓRIO DAS ADAPTAÇÕES INCLUSIVAS NO TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO**

TÂMARA ALENCAR LIMA PINTO

**PETROLINA – PE
2025**

TÂMARA ALENCAR LIMA PINTO

**RELATÓRIO DAS ADAPTAÇÕES INCLUSIVAS NO TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO**

Relatório das adaptações inclusivas sobre Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao IFSertãoPE *Campus* Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção do título de Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

Orientador: Prof.^a Elis Tatiane da Silva Nogueira

PETROLINA – PE
2025

Relatório da abordagem da defesa de Trabalho de conclusão de curso

Tema: Uma Visão Inclusiva: elabora de geleia

A educação inclusiva é um direito fundamental de todos os alunos, independentemente de suas habilidades e desafios. No caso da discente aluna Tâmara Alencar Lima Pinto com trissomia 21 (Síndrome de Down), a adaptação da metodologia de ensino foi essencial para garantir um aprendizado eficaz, respeitando suas particularidades e potencializando suas capacidades.

Compreendendo as Necessidades da Aluna com Trissomia 21

A trissomia 21 pode afetar o desenvolvimento cognitivo, a memória, a linguagem e a coordenação motora. No entanto, com as adaptações adequadas, a aluna progrediu de forma significativa no desenvolvimento de seu TCC. Dentre as principais características, destacam-se:

- Ritmo de aprendizado mais gradual;
- Dificuldade na abstração e generalização de conceitos;
- Maior necessidade de reforço e repetição;
- Facilidade com aprendizados visuais e práticos;

Adaptação da Metodologia para a escrita, desenvolvimento e apresentação do TCC

1- Na escrita

Foi realizada reunião com o colegiado do curso e a coordenadora do núcleo de atendimento às pessoas com necessidades educacionais específicas (Napne), onde foi levando as dificuldades de escrita da discente assim como sua limitação em desenvolver um trabalho de conclusão de curso da forma que é determinado

em normativa. Ficando destacado que o TCC poderia ser gravado e/ou entregue um relatório das adaptações realizadas através da orientadora.

2- No desenvolvimento do trabalho

Foram realizados reunião com a orientadora e as bolsistas do Napne para destacar o tema do trabalho a partir das necessidades da aluna.

Destacamos que seria realizado a abordagem do tema elaboração de geleias com escala de tempo gradual para facilitar a aprendizagem da aluna. Foram determinados encontros entre as bolsistas e aluna para repetição do assunto. Além disso, foi preparado material visual para facilitar o entendimento e a aula participou de aulas prática de elaboração de geleia.

3- Na apresentação

Foi realizada duas apresentações, sendo a primeira a aluna falando sobre tema elaboração de geleia através da sua aprendizagem com a ajuda de figuras. A discente não conseguiu mostrar todo o seu conhecimento, pois ficou somente fixa nas figuras.

Na segunda apresentação a banca propôs fazer perguntas sobre o tema a partir dos ensinamentos que ocorreu durante o desenvolvimento do trabalho. Com a adaptação da apresentação a aluna conseguiu demonstrar todo o seu conhecimento e explicar o conceito de geleia, os tipos de geleias e o processo de elaboração.

Na sua banca de defesa foi constituída por sua orientadora, uma professora na área do tema e a coordenadora no Napne.

Tópicos a trabalhos no TCC sobre o tema

O tema do trabalho foi elaboração de geleia na indústria vitivinícola, após as reuniões e trabalho com a discente Tâmara Alencar foi determinado o título e os tópicos a serem desenvolvidos com a discente.

O título do trabalho foi determinado “Processo de elaboração de geleia: uma visão inclusiva”, pois a discente apresentou o trabalho dentro da sua visão do mundo. Os tópicos trabalhados e desenvolvido através da discente foram: classificação das geleias de acordo com a legislação, matéria – prima, higiene do material e processo de elaboração da geleia.

- Classificação da geleia com relação aos ingredientes: simples ou mista;
- Classificação da geleia com relação a quantidade de açúcar: comum, extra e premium;
- Os ingredientes presentes: ingredientes obrigatórios e os opcionais;
- Higiene do material: tipo de utensílios utilizados na indústria de alimentos e como realizar a higiene nos postes de tampas;
- Processo de elaboração: Quando adicionar cada ingrediente na elaboração e o passo a passo da elaboração prática em que a discente participou.

Todos esses pontos foram estudados e apresentados pela aluna Tâmara Alencar através da sua da visão e interpretação da discente.