



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO RIO GRANDE DO NORTE  
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DELIBERAÇÃO Nº. 41/2012-CONSEPEX

Natal, 14 de setembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE *AD REFERENDUM* DO CONSELHO, no uso de suas atribuições,

**CONSIDERANDO**

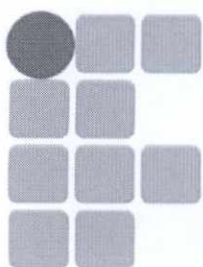
o que consta no Processo nº. 23421.018061.2012-10, de 17 de agosto de 2012,

**DELIBERA:**

I – **APROVAR**, na forma do anexo, o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.

II – **PROPOR** ao Conselho Superior a autorização de criação do curso no âmbito deste Instituto Federal e seu funcionamento no Câmpus Currais Novos.

  
**BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA**  
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO GRANDE DO NORTE

*Programa Mulheres Mil  
Projeto Pedagógico do Curso de*

*Processamento de  
Doces  
na modalidade presencial*

*Câmpus: Curraís Novos*

[www.ifrn.edu.br](http://www.ifrn.edu.br)



*Programa Mulheres Mil*  
*Projeto Pedagógico do Curso de*  
***Processamento de***  
***Doces***  
*na modalidade presencial*

*Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia*

*Câmpus: Currais Novos*

Projeto aprovado pela Deliberação nº 41/2012-CONSEPEX/IFRN, de 14/09/2012.



**Belchior de Oliveira Rocha**  
REITOR

**José de Ribamar Silva Oliveira**  
PRÓ-REITOR DE ENSINO

**Régia Lucia Lopes**  
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

**José Yvan Pereira Leite**  
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

**Rady Dias de Medeiros**  
DIRETOR GERAL DO CAMPUS CURRAIS NOVOS

**Odisséia Carla Pires Gaspareto**  
COORDENAÇÃO GERAL

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO:

**Odisséia Carla Pires Gaspareto**  
**Ramon Viana de Sousa**  
**Paula Francinete de Araújo**  
**Keila Cruz Moreira**  
**Márcio Silva Bezerra**

COLABORAÇÃO:

**Érika Juliana Fernandes Farias**  
**Etiene Figueiredo Ferreira**  
**Eduardo Sergio de Medeiros Pereira**  
**Andreilson Oliveira da Silva**  
**Francimara Costa de Souza Tavares**  
**Marta Helena Feitosa silva**  
**Francisco Assis Filho**

REVISÃO PEDAGÓGICA  
**Keila Cruz Moreira**  
**Nadja Maria de Lima Costa**

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>	<b>7</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b>	<b>7</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>9</b>
<b>4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b>	<b>9</b>
<b>5. CONCEPÇÃO DO CURSO E PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</b>	<b>10</b>
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO</b>	<b>10</b>
<b>6.1. ESTRUTURA CURRICULAR</b>	<b>10</b>
<b>6.2. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS</b>	<b>11</b>
<b>6.3. ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>13</b>
<b>7. INDICADORES METODOLÓGICOS</b>	<b>13</b>
<b>8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>13</b>
<b>9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIA</b>	<b>14</b>
<b>10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>16</b>
<b>11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS</b>	<b>16</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>17</b>
<b>ANEXO – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS</b>	<b>18</b>

## APRESENTAÇÃO

O presente documento se constitui do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, na modalidade presencial. O projeto do curso é a materialização de ações do Programa Mulheres Mil, Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, instituído pela Portaria MEC de 21 de julho de 2011, que está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto de ações que consolidem Políticas Públicas governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade.

Este projeto pedagógico de curso está fundamentado nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional; no Decreto 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da LDB, que trata da Educação Profissional; no Parecer CNE/CEB nº 39/2004, que trata da aplicação do decreto 5.154/2004 na Educação Profissional e nos referências curriculares e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional no sistema educacional brasileiro.

O curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doce, na modalidade presencial, aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Neste projeto estão presentes, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFRN de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais.

Este documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico

Institucional. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

Dessa maneira, a Instituição busca contribuir para a formação do profissional-cidadão em condições de atuar no mundo do trabalho, na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores; da educação profissional técnica de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamentadas na construção, reconstrução e transmissão do conhecimento.

## **IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

O presente documento constitui o projeto pedagógico de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Processamento de Doces, na modalidade presencial, com carga horária total de 240 horas.

### **• JUSTIFICATIVA**

O Rio Grande do Norte é um estado de base econômica diversificada, além de ser o maior produtor de petróleo do país em terra e segundo maior produtor no mar, maior produtor nacional de sal, também destaca-se na agropecuária, com a produção de caprinos, bovinos, ovinos, mel, aves, camarão, lagosta; em relação a lavoura permanente destaca-se com a produção de manga, mamão, coco-da-bahia, castanha de caju, banana; na lavoura temporária, com a produção de algodão herbáceo, arroz, feijão, melancia, melão, milho, sorgo dentre outras bases econômicas como a produção de açúcar, granito e fibras têxteis.

Neste cenário, com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico do estado, conhecendo e desenvolvendo técnicas e tecnologias que agreguem valor aos produtos oriundos desses arranjos produtivos, conhecendo o manejo adequado para o desenvolvimento sustentável, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional (Lei nº. 11.892/2008), em parceria com a Associação dos Colleges Comunitários Canadenses (ACCC) e com a Agência Canadense para o

Desenvolvimento Internacional (CIDA), em atendimento a chamada pública N° 01/2011 do Ministério da Educação, por intermédio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, vem por meio do Programa Mulheres Mil, oferecer o curso de Processamento de Doces, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho: como um caminho para a inclusão social de mulheres dos polos rurais e urbanos dos municípios do Estado do Rio grande do Norte.

O Programa Mulheres Mil nasceu em 2007 e está estruturado em torno dos eixos Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, com o objetivo de promover a inclusão social e econômica de mulheres desfavorecidas do nordeste e norte brasileiro, permitindo-lhes melhorar o seu potencial de mão-de-obra, suas vidas e as vidas de suas famílias e comunidades e a elevação da escolaridade dessas mulheres por meio do estabelecimento de parcerias entre instituições educativas. A partir da oferta de cursos de formação específicas, que apresentem em seus programas temáticas como direitos e saúde da mulher, relações interpessoais, inclusão digital, entre outros, o projeto trabalha o processo de emancipação dessas mulheres, que, cientes de seus direitos e capacidades, possam se tornar sujeitos ativos na construção de um novo itinerário de vida, galgando espaços cada vez maiores na sociedade e promovendo o desenvolvimento de sua comunidade.

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, pensado nos termos instituídos pela filosofia do Programa Mulheres Mil, congregará na matriz de formação além da qualificação técnica específica, conteúdos como saúde e direitos da mulher, relações interpessoais, inclusão digital e objetiva possibilitar que mulheres com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica que permita sua elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade.

A proposta do curso será desenvolvida por meio da metodologia Mulheres Mil – Sistema de Acesso, Permanência e Êxito – voltada para acolher mulheres que se encontram em diversos contextos sociais de marginalização e/ou vulnerabilidade social e incluí-las no processo educacional e no mundo do trabalho, contribuindo para o atendimento das políticas de gênero, de equidade, de inclusão e de ações afirmativas, em favor da diminuição dos problemas sociais.



- **OBJETIVOS**

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces tem como *objetivo* geral contribuir para a inclusão socioeconômica de mulheres, contribuindo para a elevação da escolaridade, a qualificação profissional, para o exercício da cidadania e para a melhoria da qualidade de vida nos municípios do território do Seridó oriental.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Facilitar a inserção no mundo do trabalho;
- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres para atuar na cadeia produtiva local;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de qualificação profissional;
- Conhecer as tecnologias relacionadas ao processamento de doces;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Conhecer a legislação vigente pertinente à área de alimentos;
- Conhecer as principais discussões a respeito dos direitos da mulher e cuidados com a saúde, a fim de proporcionar uma reflexão sobre o papel da mulher na sociedade contemporânea;
- Compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo.

- **REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

O Ingresso ao Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces será por meio de Processo Seletivo destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tendo como base os critérios técnicos estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil, obedecendo aos seguintes critérios para o acesso:

- a) Ser do sexo feminino;
- b) Ser moradora da comunidade a ser atendido pelo Programa;
- c) Ter idade mínima de 18 anos;
- d) Ter disponibilidade para participar de todas as atividades previstas no projeto;
- e) Assinar termo de comprometimento com as atividades do Programa;
- f) Ter no mínimo o ensino fundamental I completo (5º ano).



## • CONCEPÇÃO DO CURSO E PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional egresso do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, presencial, deve ser capaz de processar as informações, acompanhando e avaliando a evolução dos conhecimentos oriundos da atividade exercida, tendo senso crítico, criatividade, atitude ética e capacidade de desenvolver com autonomia suas atribuições. Deve ser um agente impulsionador do desenvolvimento sustentável, integrando a formação técnica à cidadania na busca da formação continuada.

Dessa forma ao concluir o curso, o profissional qualificado em Processamento de Doces será capaz de:

- Relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas e situá-las em diferentes momentos de suas vidas;
- Conhecer os conceitos básicos de higiene e Segurança Alimentar;
- Conhecer e produzir doces de maneira a evitar o desperdício;
- Conhecer as legislações pertinentes à área de alimentos, assim como as que se referem à embalagem e rotulagem dos produtos;
- Utilizar, adequadamente, todos os equipamentos e utensílios para a produção de doces;
- Conhecer os caminhos necessários para o trabalho em cooperativas e as diversas fontes de renda, assim como noções gerais de compra e venda de produtos.

A natureza do curso exige metodologias interdisciplinares com estratégias participativas, laboratoriais e oficinas práticas, que permitam vivenciar e atuar de modo teórico-prático, fazendo interagir as concepções da experiência interdisciplinar, que emergem e são ressignificadas no diálogo com o campo conceitual e prático.

## 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

### 5.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso FIC em Processamento de Doces, na modalidade presencial, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº. 9.394/96) e no Projeto Político-Pedagógico do IFRN.

O curso está organizado por disciplinas, com uma carga-horária total de 240 horas. O Quadro 1 descreve a listagem de disciplinas do curso.

Quadro 1 – Disciplinas do Curso Processamento de Doços

Disciplina	Número de Aulas Semanal por Série / meses								CH Total	
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	Hora/ aula	Hora
<b>Núcleo Fundamental</b>										
Língua Portuguesa	3	2	2						27	20
Matemática				3	2				21	16
Língua Estrangeira						2	2		16	12
<b>Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>48</b>
<b>Núcleo Articulador</b>										
Informática Básica	3	2	2						27	20
Psicologia da Mulher	2	2							16	12
História da Mulher		2							10	8
Cidadania e Direito da Mulher				2	2				16	12
Cooperativismo e Economia Solidária					3	2	2		27	20
<b>Subtotal de carga-horária do núcleo articulador</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>72</b>
<b>Núcleo Tecnológico</b>										
Conceitos Higiene e Segurança Alimentar	2	2	3						27	20
Meio Ambiente			3	2					21	16
Embalagem e Rotulagem						2	2		16	12
Conhecendo a Matéria-prima				3	2				21	16
Processamento de Doços - frutas						3	2	2	27	20
Processamento de Doços - Leite								3	14	10
<b>Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>126</b>	<b>94</b>
<b>Total de carga-horária de disciplinas</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>286</b>	<b>214</b>
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>										
Atividade de Integração com Gestores/Formadores-Capacitação na Metodologia de Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia – ARAP	4									4
Atividade de Integração com Gestores/alunas: Mapa da Vida.			4							4
Palestra: Saúde da Mulher					4					4
Palestra: Lei Maria da Penha				2						2
Visitas técnicas							2	10		12
<b>Total de carga-horária de atividades complementares</b>										<b>26</b>
<b>Total de CH do curso</b>									<b>320</b>	<b>240</b>

## 5.2. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS

A aprendizagem é um processo de construção de conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores formatam estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, construindo-se como cidadãos e profissionais responsáveis.

O trabalho coletivo entre os professores é fundamental para a construção de práticas didático-pedagógicas integradas, que resultem na construção de uma postura técnica e eticamente comprometidas com o bem-estar da sociedade. Para tanto, os professores, assessorados pela equipe técnico-pedagógica, deverão desenvolver aulas que estabeleçam a relação entre o mundo ideal, teoricamente construído, e o mundo real.

Este projeto pedagógico, norteador do currículo no Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, presencial, será desenvolvido por meio da *Metodologia de Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia – ARAP*, conforme Diretrizes do Programa Mulheres Mil, que visa desenvolver as Componentes Curriculares previstas no Curso a partir dos conhecimentos prévios das alunas, reconhecendo as aprendizagens adquiridas ao longo da vida e a partir desse reconhecimento re(construir) novos significados, podendo em algumas situações, transformar conhecimento do *senso comum* em conhecimento científico.

Este projeto pedagógico, norteador do currículo no Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, presencial, deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. As alterações, solicitadas aos coordenadores e aprovadas pelos Conselhos competentes, devem ser:

- 1) implementadas sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas (anuais), defasagem entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular;
- 2) resultantes das exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, que demonstrem a impossibilidade de o Curso atender aos interesses da sociedade.



### **5.3. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Constituem-se como atividades complementares ao curso, visitas técnicas junto a organizações e entidades públicas, discussões destinadas a fomentar as trocas de experiências e conhecimentos entre professores, estudantes e professores do curso.

## **6. INDICADORES METODOLÓGICOS**

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos, sendo recomendável considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos escolares. Para tanto, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas, ministrando-as de forma interativa por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e, em alguns momentos, atividades em grupo;
- problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a buscar a confirmação do que estuda em diferentes fontes;
- entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade, articulando e integrando os conhecimentos de diferentes áreas;
- elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas.

## **7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem do Curso de Processamento de Doces deve ter como parâmetros os princípios do Projeto Político-Pedagógico, a função social e os objetivos gerais e específicos do IFRN. Além disso, deve perseguir objetivos deste curso.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada no processo ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, que



devem ser utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades e que funcione como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Os instrumentos de avaliação, que poderão ser utilizados no decorrer do curso, são: estudos dirigidos, análises textuais, temáticas e interpretativas, estudos de caso, dentre outros que contribuam para o aprofundamento dos conhecimentos sobre questões ambientais na prática pedagógica da educação básica.

Será considerado aprovado em cada disciplina, o aluno que apresentar frequência mínima de 75% da carga horária prevista para as atividades didáticas desenvolvidas pelas disciplinas do curso e média igual ou maior que 60 (sessenta) pontos.

## 8. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: salas de aula, biblioteca, sala dos professores e banheiros.

A biblioteca deverá propiciar condições necessárias para que os educandos dominem a leitura, refletindo-a em sua escrita.

Os alunos regularmente matriculados no curso e os docentes que ministram as disciplina também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

O Quadro 2 a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso de Processamento de Doces. Os quadros 3 e 4 apresentam a relação detalhada dos laboratórios específicos.

Quadro 2 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
02	Salas de Aula	Com 30 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com 60 cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.
01	Sala de videoconferência	Com 40 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
01	Auditório	Com 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas estrangeiras	Com 40 carteiras, projetor multimídia, computador, televisor, DVD player e equipamento de som amplificado.
01	Laboratório de Matemática	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

01	Laboratório de Estudos de Informática	Com computadores, para apoio ao desenvolvimento de trabalhos pelas alunas.
01	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.
01	Laboratório de Processamento de Produtos lácteos	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

Quadro 3 – Equipamentos para o Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal.

LABORATÓRIO: Processamento de Produtos de Origem Vegetal		Área (m <sup>2</sup> )	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	20
<b>Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	Despolpadeira		
01	Processador		
02	Freezer		
01	Geladeira		
02	Tacho de cozimento		
02	Mesa de aço inox		
01	Estufa de secagem		
01	Secador de bandejas		
01	Balança semi-analítica		
01	Balança		
01	Alambique de cobre		
01	Dorna de fermentação		
	Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)		

Quadro 4 – Equipamentos para o Laboratório de Processamento de Produtos de Lácteos.

LABORATÓRIO: Processamento de Produtos Lácteos		Área (m <sup>2</sup> )	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	20
<b>Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	Pasteurizador		
01	Tanque de coagulação		
01	Desnatadeira		
01	Tacho de cozimento		
01	Freezer		
01	Geladeira		
01	Balança de precisão		
01	Balança		
02	Mesa de aço inox		
01	Tanque de resfriamento		
	Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)		

## 9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 5 e 6 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, disponíveis para o funcionamento do Curso no Câmpus Currais Novos.

Quadro 5 – Pessoal docente necessário para o funcionamento do Curso Processamento de Doces.

Descrição	Quantidade
Professor com licenciatura plena em Matemática	01
Professor com licenciatura plena em Língua Portuguesa	01
Professor com licenciatura plena em História	01
Professor da área de Informática	01
Professor com licenciatura plena em Língua Inglesa ou Espanhola	01
Professor da área de Alimentos	03
Professor da área de Gestão Ambiental	01
Professor da área de Administração	01
Professor da área pedagógica	01
Professor da área de Psicologia	01
<b>Total de Professores</b>	<b>12</b>

Quadro 6 – Pessoal técnico-administrativo necessário para o funcionamento do Curso.

Descrição	Quantidade
<b>Apoio Profissional</b>	
Médico	01
Odontólogo	01
Nutricionista	01
Psicólogo	01
Pedagoga	01
Assistente Social	01
Profissional da área administrativa	01
<b>Apoio Técnico</b>	
Profissional da área de informática	01
Técnico de laboratório	01
<b>Total de Servidores</b>	<b>09</b>

## 10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, na modalidade presencial, será conferido ao egresso o Certificado de *Auxiliar Técnico em Processamento de Doces*.



## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. Decreto 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/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leisordinarias/1996>> acesso em 15 de março de 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Institui o Programa Nacional Mulheres MIL – Educação, Cidadania e Desenvolvimento Suatentável. Portaria n. 1.1015, de 21 de julho de 2011.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto de reestruturação curricular**. Natal: CEFET-RN, 1999.

\_\_\_\_\_. **Projeto político-pedagógico do CEFET-RN**: um documento em construção. Natal: CEFET-RN, 2005.

\_\_\_\_\_. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Parecer n. 39, de 2004.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994.

LIPMAN, Matthew. A Filosofia Vai à Escola. São Paulo: Sumus Editorial, 1990.

ZABALA, Antoni. Enfoque Globalizador e Pensamento Complexo: uma proposta para o currículo escolar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

## ANEXO – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

Curso: Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces

Disciplina: **Matemática**

Carga-Horária: **20h** (27h/a)

### PROGRAMA

#### Objetivos

- Identificar os diversos tipos e representações de números;
- Operar os diversos tipos de números na realização de cálculos;
- Resolver problemas de matemática a partir de situações-problemas;
- Utilizar os conceitos e propriedades de porcentagens na resolução de situações problemas;
- Utilizar ferramentas de cálculos (calculadoras, planilhas, etc.).

#### Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Conjuntos numéricos: conceito e propriedades;
- Operações básicas nos conjuntos numéricos: soma, subtração, multiplicação, divisão, potenciação e radiciação;
- Porcentagem: conceito e aplicação;
- Resolução de situações problemas com o uso da calculadora.

#### Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

- Discussões em grupo, trabalhos em grupo, aulas expositivas, estudos de casos.

#### Avaliação

- Avaliação contínua durante o curso.
- Observações procedimentais e atitudinais;
- Trabalhos individuais e em grupo (estudos dirigidos, pesquisas, situações problemas)
- Apresentação de soluções às situações-problemas apresentadas.

#### Bibliografia Básica

Telecurso 2000. **Matemática do Ensino Fundamental**. [S.l.]: [S.n.], [S.d.].



## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos.
- Conhecer e produzir gêneros textuais diversos, atendendo a necessidades comunicativas variadas.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Comunicação, linguagem, língua e fala;
- Linguagem verbal e não-verbal;
- Elementos da comunicação e funções da linguagem;
- Variação linguística;
- Noções de texto, textualidade e gênero textual;
- Trabalho com gêneros textuais diversos: biografia, notícia, reportagem, charge, anúncio publicitário, carta comercial, curriculum vitae, tira, entre outros;
- Noções de coesão e coerência.

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas, leituras orientadas, atividades individuais e em grupo, envolvendo leitura, interpretação e produção textual;
- Apresentação em Power Point;
- Dinâmicas.

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Seminários, listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas, entre outros.

### **Bibliografia Básica**

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela Português: contexto, interlocução e sentido, Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2008.

CEREJA, William Roberto e MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português linguagem: Vol.1, 7 ed. Reform. – São Paulo: Saraiva, 2010.

FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristovão. Oficina de texto. 7 ed. Petrópolis, RJ:Vozes, 2009.

\_\_\_\_\_. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2000.

FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. Lições de texto: leitura e redação. 4. ed. São Paulo: Ática, 2000.

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Operar sistemas operacionais.
- Operar softwares utilitários.
- Operar softwares aplicativos (Editor de Texto e Planilha Eletrônica), despertando para o uso da informática na sociedade.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Sistema Operacional e Utilitários
  - . Conceito de sistemas operacionais
  - . Sistema operacional Windows
  - . Programas Utilitários
- Navegação web
- Aplicativos
  - . Editor de texto
  - . Planilha eletrônica

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia e atividades práticas
- Utilização de computador com uso individualizado e/ou em grupo

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula

### **Bibliografia Básica**

CAPRON, H. Introdução à informática. 8ª Ed., Prentice Hall, 2004.

MANZANO, André Luiz N. G. e MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática Básica. Érica. 1998.

MICROSOFT, Manual do Windows XP.

NORTON, Peter. Introdução a informática. Makron Books, 1996. Open Office. Manual do Writer, Calc e Impress. <http://www.broffice.org>

### **Softwares necessários**

Windows Vista, Foxit Reader, WinZip, VirusScan, Mozilla Firefox, Writer, Calc, Impress.



## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Apresentar a história do COOPERATIVISMO, como forma de instigar a valorização do trabalho em regime de cooperação junto ao público do Projeto;
- Apresentar o contexto histórico da ECONOMIA SOLIDÁRIA no Brasil.

### **Objetivos Específicos**

- Promover a difusão da temática do COOPERATIVISMO junto às mulheres do Projeto Mulheres Mil;
- Capacitar mulheres na temática do COOPERATIVISMO;
- Colaborar com o aprendizado das mulheres beneficiadas pelo Projeto;
- Promover a difusão da temática da ECONOMIA SOLIDÁRIA junto às mulheres do Projeto Mulheres Mil;
- Capacitar mulheres na temática da ECONOMIA SOLIDÁRIA;
- Colaborar com o aprendizado das mulheres beneficiadas pelo Projeto.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Etimologia da palavra COOPERAÇÃO
- Contexto histórico do surgimento do COOPERATIVISMO
- Primeira cooperativa "pioneiros de Rochdale"
- Surgimento do COOPERATIVISMO no Brasil
- Princípios do COOPERATIVISMO
- Principais ramos do COOPERATIVISMO
- Por que o COOPERATIVISMO em nossa região já foi tão desvalorizado?
- COOPERATIVISMO contemporâneo.
- Economia Solidária no Brasil
- Princípios da economia solidária
- Atores do movimento brasileiro de economia solidária
- Empreendimentos econômicos solidários (EESs)
- Empreendimentos locais que praticam a Economia Solidária

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia e atividades práticas

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

\_\_\_\_\_. **Economia Solidária, outra economia acontece: Cartilha da Campanha Nacional de Mobilização Social** – Brasília: MET, SENAES, FBES, 2007.

ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS DO ESTADO DE SÃO PAULO (São Paulo). **Portal do Cooperativismo**. Disponível em: <<http://www.portaldocooperativismo.org.br/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

Capacitar o profissional para a aplicação dos cuidados necessários na manipulação de alimentos em todas as etapas da preparação.

Apresentar os conhecimentos relacionados à higiene pessoal e de ambientes; comportamento; procedimentos na manipulação de hortifrutigranjeiros; armazenamento de matérias primas e de alimentos preparados.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

Contaminações em alimentos: Definição; Perigos: Biológicos, Químicos, Físicos; Veículos; Contaminação cruzada; Medidas de controle;

Boas Práticas de Fabricação: definição, Importância;

Higiene pessoal, saúde e comportamento do manipulador;

Higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies: Tipos de resíduos; Tipos de limpeza;

Detergentes: Preparo e diluição, Aplicação; Métodos de desinfecção: Físicos, Químicos; Desinfetantes:

Preparo e diluição, Aplicação; Avaliação da eficácia;

Controle integrado de pragas CIP;

Legislação e normas aplicáveis: Sanitárias; Ambientais.

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia e estudos de casos.

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

SACCOL, A.L. F; Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas Práticas em Empresas Alimentícias. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

BERTIN, B.; MENDES, F. Segurança de Alimentos no Comércio. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2011.

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Apresentar as principais discussões e abordagens relacionadas à categoria gênero feminino (identidade, família, trabalho, entre outros da contemporaneidade);
- Referenciar o papel da mulher na sociedade contemporânea;
- Identificar noções básicas das capacidades humanas (Percepção, Motivação, Emoção, Aprendizagem, Inteligência e Desenvolvimento);
- Favorecer a compreensão sobre os processos básicos de Socialização e Desenvolvimento interpessoal.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Abordagens relacionadas à categoria gênero feminino (identidade, família, trabalho, entre outros da contemporaneidade);
- O papel da mulher na sociedade contemporânea;
- Conceitos básicos de Socialização e Desenvolvimento interpessoal;
- Noções básicas sobre o comportamento humano (Percepção, Motivação, Emoção, Aprendizagem, Inteligência e Desenvolvimento).

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas dialogadas com auxílio do projetor multimídia;
- Debates e seminários orientados;
- Uso de vídeos, filmes, imagens e músicas que favoreçam a compreensão dos temas abordados na disciplina;
- Confecção de um mapa da vida durante a disciplina.

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua e cumulativa, observando a participação e o desempenho das alunas, individualmente e no grupo, durante todas as atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 14.ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

SALVADOR, César Coll; MESTRES, Mariana Miras; GOÑI, Javier Onrubia; GALLART, Isabel Solé. Tradução Cristina Maria de Oliveira. **Psicologia da Educação**. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 1999.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces**

Disciplina: **História da Mulher**

Carga-Horária: **8h (10h/a)**

**PROGRAMA**

**Objetivos**

Debater as conquistas da mulher na história.

**Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

-A mulher na história durante todas as fases da história

**Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.

- Vídeos, filmes e textos.

**Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

**Bibliografia Básica**



## PROGRAMA

### Objetivos

- Apresentar os principais conceitos, discussões e abordagens relacionadas à categoria gênero feminino;
- Discutir as legislações relacionadas à mulher;
- Mostrar a relevância do direito feminino face ao desrespeito vivenciado pelas mulheres em situação de violência;
- Refletir acerca das políticas públicas direcionadas a mulher.

### Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Lei 11.340/2006 – Lei Maria da Penha;
- Licença-maternidade para mãe adotiva;
- Notificação compulsória da violência;
- Assistência da gestante no âmbito do SUS;
- Licença maternidade de 6 meses;
- Políticas públicas de gênero;
- Política Social.

### Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Vídeos, filmes e textos

### Avaliação

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### Bibliografia Básica

BRASIL. **Lei Maria da Penha. Presidência da República do Brasil**. Brasília: [S.n.], 2006. COLETÂNIA DE LEIS DE ERVIÇO SOCIAL. **CRESS/RN-14ª Região- Seccional de Mossoró**. 6ed. Natal/RN, 2008.

MAAR. Wolfgang Leo. **O que é política social**. 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

MONTAÑO. Sonia [et al]. **As Políticas públicas de gênero: um modelo para armar**. O Caso do Brasil. Disponível em: < <http://www.aclec.org/publicaciones.br>. Acesso em 05 de Novembro de 2011.

PEREIRA. Mariana Cunha et. al. **Questão de gênero e etnias**. Unitins, 2006.

PITANGUY. Jacqueline. **Movimento de Mulheres e políticas de gênero no Brasil**. Disponível em: <http://www.eclac.cl/mujer/proyectos/gobernabilidad.br>. Acesso em 05 de Novembro de 2011.

QUEIROZ. Fernanda Marques de (org.). Políticas públicas no contexto de desconstrução de direitos: desafios à materialização da lei Maria da Penha. In: **Serviço Social na Contra Corrente: lutas, direitos e políticas sociais**. Mossoró-RN. UERN, 2010.

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Fazer uma discussão das características das diferentes matérias-primas utilizadas na fabricação dos doces.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Classificação das matérias primas;
- Frutos: características morfológicas. Classificação quanto à respiração. Ponto ótimo de colheita. Características físicas e químicas. Fisiologia pós-colheita. Armazenamento e conservação;
- Leite: obtenção, resfriamento e transporte. Coleta à granel. Fatores de qualidade para pagamento do leite. Principais características físicas e químicas do leite tipos A, B e C;

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Vídeos

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. Compêndio da legislação de Alimentos - volume 1 (Atos do Ministério da Saúde). 1986.

Chaves, J.B.P. Controle de Qualidade para Indústrias de Alimentos. Imprensa Universitária, Viçosa. 94 pp. 1994.



## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

- Produzir doces com diferentes tipos de frutas;
- Identificar e seguir o padrão de identidade de cada produto;

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Local de manipulação, preparo.
- Preparo das frutas: selecionar, higienizar, descascar, cortar;
- Preparo das caldas: tipos de caldas (pontos, usos, clarificação);
- Preparo de doces em calda, em massa e de corte;
- Esterilização de vidros e vasilhames;
- Envasamento de compotas: exaustão, banho-maria e resfriamento rápido.

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Aulas práticas.

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

FELLOWS, Peter. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.



Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces**  
Disciplina: **Processamento de Doces - Leite**

Carga-Horária: **10h (13h/a)**

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

Conhecer e analisar as características físicas, químicas e sanitárias do leite e sua transformação.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Classificação de doce de leite e padrão de qualidade
- Processamento de doce de leite;
- Defeito em doce de leite.

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Aulas práticas

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

LUQUET, François M. **Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra**. Zaragoza: Acribia, v. 1, 1993.

LUQUET, François M. **Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra**. Zaragoza: Acribia, v. 2, 1993.



## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

Analisar as alterações ambientais que podem afetar a saúde da população em geral, e propor estratégias para a prevenção, controle e erradicação dos riscos presentes no ambiente.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Conceituação (saúde, meio ambiente, saneamento, saúde pública e epidemiologia)
- Introdução (A saúde no Brasil: relação entre meio ambiente e saúde)
- Resíduos sólidos urbanos (A problemática dos resíduos sólidos. Aspectos epidemiológicos. Fatores intervenientes na questão sanitária do lixo urbano).

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Vídeos

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

CASTRO A. A. et al. *Manual de saneamento e proteção ambiental para os municípios: Volume 2 – saneamento*. 1. ed., Belo Horizonte: Escola de Engenharia da UFMG, 1995.

CHERNICHARO, C. A. L.; HELLER, L. *Saúde pública (Apostila)*. UFMG. Belo Horizonte. 1996.

FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE. *Curso Básico de Vigilância Ambiental em Saúde*. Brasília: 2002.

FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE. *Manual de Saneamento*. 3. Ed. rev. Brasília: 2004.

HELLER, L. *Saneamento e saúde*. OPAS/OMS. Brasília: 1997.

MINAYO, M. C. S.; MIRANDA, A. C. (Organizadores). *Saúde e Ambiente Sustentável: estreitando nós*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2002.

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

Conhecer os principais tipos de embalagens usadas e suas aplicações em alimentos;  
Conhecer a legislação referente à rotulagem de produtos alimentícios.

### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Conceito de embalagem;
- Finalidades e características das embalagens;
- Principais embalagens para fins alimentares;
- Normas de rotulagem e especificações;
- Legislação específica

### **Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos**

- Aulas expositivas com projetor multimídia.
- Aulas práticas.

### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula.

### **Bibliografia Básica**

CABRAL, A. C. .D. et al. Embalagens de produtos alimentícios. São Paulo: Governo do Estado, 1984.

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget, Porto Alegre, 2010.

