



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

DELIBERAÇÃO Nº. 55/2012-CONSEPEX

Natal, 14 de dezembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que este Conselho, reunido ordinariamente nesta data, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 13 do Estatuto do IFRN,

CONSIDERANDO

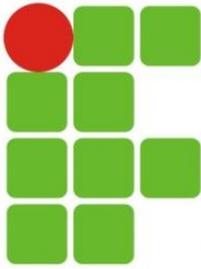
o que consta no Processo nº 23421.019079.2012-39, de 3 de setembro de 2012,

DELIBERA:

I – **APROVAR**, na forma do anexo, o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, 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 Santa Cruz.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



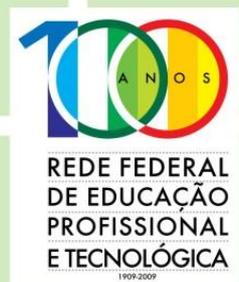
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada
ou Qualificação Profissional em*

Auxiliar de Cozinha

na modalidade presencial

www.ifrn.edu.br



*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada ou
Qualificação Profissional em*

Auxiliar de Cozinha

na modalidade presencial

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Projeto aprovado pela Deliberação nº 55/2012-CONSEPEX/IFRN, de 14/12/2012 e
autorização de criação do curso e funcionamento no Câmpus Santa Cruz pela Resolução nº 88/2012-
CONSUP/IFRN, de 21/12/2012.

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO
Bianca Tavares Rangel
Rita de Cássia Rocha

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Cícera Romana Cardoso
Rita de Cássia Rocha

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Rejane Bezerra Barros

COLABORAÇÃO
Samira Fernandes Delgado

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS	9
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	9
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	12
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	14
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	15
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	16
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	16
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	17
11. CERTIFICADOS	18
REFERÊNCIAS	19
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	20
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	28

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, 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 se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte.

Consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Este Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno(a); 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).

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.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial.

2. JUSTIFICATIVA

A ampliação do acesso à Educação Profissional, nos termos previstos na legislação nacional vigente, deverá estar intrinsecamente ligada a uma elevação da escolaridade, ao desenvolvimento dos arranjos produtivos locais, bem como a um processo de ampliação de direitos/garantias individuais que caracterizam o desenvolvimento humano, contribuindo para um crescimento sociopolítico e econômico da sociedade. Nesse sentido, a Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores, integrante da política de Educação Profissional, apresenta-se como uma estratégia para assegurar o aumento da qualidade de vida da população e a redução da exclusão social e cultural, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social. 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 se destaca na agropecuária, no turismo e dentre outras áreas. 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 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, oferta o Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, como uma ação do Programa Nacional Mulheres Mil.

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 (FIC) em Auxiliar de Cozinha, pensado nos termos instituídos pela filosofia do Programa Mulheres Mil, congregará na matriz curricular além da qualificação técnica específica, conteúdos da formação geral com o objetivo de possibilitar que mulheres em situação de vulnerabilidade social e sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos tenham a oportunidade de 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 específica do Programa Nacional 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. Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada é concebida como uma oferta educativa – específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar, tanto atualização, quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Ancorada no conceito de politécnica e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético-políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria Lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido

pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

O público a ser atendido pelo IFRN, na oferta do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, são mulheres residentes em comunidades urbanas e rurais dos municípios do “Território do Trairi”. Conforme dados do IBGE (2006) com o seguinte perfil: baixa escolaridade; sem qualificação profissional; não estão inseridas no mundo do trabalho (não trabalham formalmente) e, conseqüentemente, não geram renda, além disso, as mulheres a serem atendidas pelo programa são maiores de 18 anos.

O objetivo acadêmico é a elevação do nível de escolaridade dessas mulheres, com oferta de cursos de Ensino Fundamental na modalidade Educação de Jovens e Adultos, articulados com os sistemas públicos de ensino (municipal e estadual) e cursos de Formação Inicial e Continuada para qualificação profissional, visando à promoção e inclusão social dessas mulheres, propiciando a expansão e fortalecimento da economia de forma sustentável, contribuindo para o exercício da cidadania, plena, através da geração de renda.

O Território do Trairi encontra-se localizado na Borborema Potiguar, uma das microrregiões do estado brasileiro do Rio Grande do Norte pertencente à mesorregião Agreste Potiguar. Sua população, estimada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2006) em 129.566 habitantes, está dividida em dezesseis municípios: Barcelona, Campo Redondo, Coronel Ezequiel, Jaçanã, Japi, Lagoa de Velhos, Lajes Pintadas, Monte das Gameleiras, Ruy Barbosa, Santa Cruz, São Bento do Trairi São José do Campestre, São Tomé, Serra de São Bento, Sítio Novo e Tangará.

O município de Santa Cruz, onde se encontra um dos *Campi* do IFRN, é município polo da região, tem uma extensão territorial de 594,7 Km², equivalente a 1,16% da superfície estadual (IBGE, 2008) e, conforme dados do último censo demográfico (IBGE, 2002), o município contava com uma população de 31.260 (trinta e um mil, duzentos e sessenta) habitantes, sendo 81,82% na Zona Urbana e 18,18% na Zona Rural. Atualmente a população do município de Santa Cruz está estimada em 33.800 (Trinta e três mil e oitocentos) habitantes (IBGE, 2002).

Os arranjos produtivos, sociais, culturais e locais do Território do Trairi, estão direcionados para os setores de serviços, agricultura familiar, avicultura, fruticultura, confecções, comércio e as atividades voltadas para a promoção do turismo religioso.

Sendo assim, com base nas características sociais e econômicas da região, visualizamos para suporte aos empreendimentos econômicos locais a oferta de cursos de qualificação profissional no eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer – Auxiliar de Cozinha como alternativa para o desenvolvimento de atividades econômicas, gerando emprego, renda e melhorando a qualidade de vida da comunidade local.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada ou Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Auxiliar de Cozinha, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, tem como objetivo capacitar mulheres vinculadas ao Programa Mulheres Mil com técnicas na preparação de alimentos, a organização operacional e a higienização da cozinha de acordo com as condições de segurança no local de trabalho, além de propor uma formação cidadã como forma de contribuir para a inclusão social e econômica das mesmas através da ocupação e geração de renda.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres para atuar na área da culinária;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de qualificação profissional;
- Conhecer e desenvolver práticas sustentáveis e tecnologias na pré-preparação e conservação de alimentos, na montagem de pratos, no processamento de alimentos, na montagem de praça ("MISE-EN-PLACE"), na minimização de riscos de contaminação, na organização do local de trabalho;
- Conhecer práticas de empreendedorismo, associativismo e de economia solidária;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Conhecer as normas reguladoras das atividades de preparação 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.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em situação de vulnerabilidade social residentes na região do "Território do Trairi" no Rio Grande do Norte. O Ingresso no curso dar-se-á por meio de Processo Seletivo, observando-se os critérios técnicos estabelecidos pelo Programa Nacional Mulheres Mil.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O estudante egresso do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparado para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificado para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re)inserção positiva no mundo trabalho.

Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, o egresso do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Selecionar e higienizar os alimentos;
- Pré-preparar os alimentos de acordo com métodos básicos de preparação de alimentos;
- Higienizar e preparar o espaço de trabalho;
- Acondicionar e armazenar os alimentos;
- Desenvolver práticas empreendedoras, associativistas e de economia solidária;
- Aplicar as normas de segurança no trabalho;
- Aplicar as tecnologias relacionadas ao trabalho de manipulação, preparação e produção de alimentos;
- Ler, interpretar e preparar uma receita;
- Montar Praça ("MISE-EN-PLACE");
- Estruturar seu próprio negócio e ser um agente impulsionador do desenvolvimento sustentável, integrando formação técnica e humana;
- Atuar aplicando os conhecimentos técnicos, éticos, relativos ao exercício da cidadania e referentes aos direitos da mulher, na sua prática como trabalhadora, como forma de inserção no mundo do trabalho, bem como de construir respeito no que se refere ao papel da mulher na família e na sociedade;
- Trabalhar em equipe, sem abrir mão de sua criatividade e do espírito de iniciativa e de empreendedorismo.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Artesanato. Essa formação está comprometida com a formação humana integral, uma vez que propicia ao educando, uma qualificação laboral relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos segundo a concepção seguinte:

- **Núcleo fundamental:** compreende conhecimentos de base científica do ensino fundamental ou do ensino médio, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, em função dos requisitos do curso FIC.
- **Núcleo articulador:** compreende conhecimentos do ensino fundamental e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular. Pode contemplar bases científicas gerais que alicerçam suportes de uso geral tais como tecnologias de informação e comunicação, tecnologias de organização, higiene e segurança no trabalho, noções básicas sobre o sistema da produção social e relações entre tecnologia, natureza, cultura, sociedade e trabalho.
- **Núcleo tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar outras disciplinas de qualificação profissional, não contempladas no núcleo articulador.

A Figura 2 apresenta a representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional, estruturados numa matriz curricular constituída por núcleos politécnicos, com fundamentos nos princípios da politecnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado.



Figura 1 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

Convém esclarecer que o tempo mínimo de duração previsto, legalmente, para os cursos FIC é estabelecido no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, com carga-horária total de 212 horas, totalizando 16 disciplinas distribuídas em 4 módulos, na proporção de 6 semanas para cada módulo, com duração de 6 meses para a conclusão do curso. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas semanal por módulo				Hora
	1º	2º	3º	4º	
Núcleo Fundamental					
Língua Portuguesa	05				20h
Matemática	05				20h
Inglês	03				12h
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	13				52h
Núcleo Articulador					
Informática		05			20h
Ética e Cidadania		02			08h
Gênero feminino: A Mulher na História e Direitos da Mulher		02			08h
Saúde da Mulher		02			08h
Relacionamento Interpessoal		02			08h
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador		13			52h
Núcleo Tecnológico					
Cultura e Economia do RN			01		04h
Meio Ambiente			01		04h
Segurança no Trabalho			01		04h
Associativismo			01		04h
Economia Solidária			01		04h
Emprego Formal			01		04h
Empreendedorismo			01		04h
Noções Básicas da Culinária				15	60h
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico			07	15	88h
Total de carga-horária de disciplinas	13	13	07	15	192h
Atividades Complementares					
Seminário de Integração					
Atividade de Integração com Gestores, Alunas e Formadores.	04				04h
Atividade de Integração com Gestores/alunas: Mapa da Vida.	08				08h
Feira Solidária				08	08h
Subtotal de carga-horária das atividades complementares	12			08	20h
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO					212h

Observação: A hora-aula considerada possui 60 minutos.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

A aprendizagem é um processo de construção do conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores elaboram 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 FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial será desenvolvido por meio da *Metodologia de Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia – ARAP*, conforme Diretrizes do Programa Nacional Mulheres Mil, que visa desenvolver os 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.

Ressaltamos que este projeto pedagógico, norteador do currículo no Curso de Formação Inicial e Continuada em Artesanato, na modalidade 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.

6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos. Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem as alunas nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;

- Problematizar o conhecimento, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Disponibilizar apoio pedagógico para alunas que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- Diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais (em laboratórios), visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, exposição de filmes, grupos de estudos e outros;
- Organizar o ambiente educativo, de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar, irá respeitar a Metodologia ARAP e será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas e práticas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e à realização das atividades.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual da estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Para efeitos da média exigida para a obtenção da conclusão do curso, serão acatadas as normas vigentes das escolas envolvidas.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- Observação processual e registro das atividades;
- Avaliações escritas em grupo e individual;
- Produção de portfólios;
- Relatos escritos e orais;
- Relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- Instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e da estudante).

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico das estudantes são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica-prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

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

Os docentes e alunas matriculadas no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

Quadro 2 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
02	Sala de aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual	Com 70 cadeiras, projetor multimídia, caixa acústica e tela de projeção.
01	Auditório	Com 160 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, equipamentos específicos e acervo bibliográfico e de multimídia.
01	Laboratório de Informática	Com 40 máquinas, software e projetor multimídia.
01	Sala de Estudos	Com computadores, para apoio ao desenvolvimento de trabalhos pelas alunas.
	Laboratório de Prática Profissional (Cozinha da Escola)	Mesas medindo 1,50cm/80cm, 25 cadeiras individuais, fogão doméstico e industrial com botijão de gás, 01 forno elétrico, 01 forno micro-ondas; 01 geladeira doméstica; 01 batedeira; 01 processador de frutas; 01 liquidificador industrial; pia para lavagem de utensílios domésticos, aventais; toucas e luvas descartáveis; armário para utilitários domésticos de cozinha; material de limpeza.

10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 3 e 4 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 3 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com graduação em Matemática	01
Professor com graduação em Letras / Língua Portuguesa e Língua Inglesa	01
Professor com graduação em Geografia	01
Professor com graduação em Nutrição	01
Professor com graduação em Psicologia	01
Professor com graduação em Serviço Social	01
Professor com graduação em Sociologia	01
Professor com graduação em Direito	01
Professor com graduação em Informática	01
Total de professores necessários	09

Quadro 4 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Informática para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
Total de técnicos-administrativos necessários	04

11. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, e observada à obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido ao egresso o Certificado de Auxiliar de Cozinha.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **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/leis-ordinarias/1996>> acesso em 15 de março de 2011.
- _____. **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.
- _____. Presidência da Republica. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2006>> acesso em 15 de março de 2011.
- _____. Presidência da Republica. Regulamentação da Educação à Distância. **Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005**. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2005>> acesso em 15 de março de 2011.
- IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- _____. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.
- SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
- _____. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.
- _____. **Guia de Cursos FIC**. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Matemática**

Carga-Horária: **20h**

PROGRAMA

Objetivos

- Reconhecer o uso dos conceitos fundamentais da Matemática básica no contexto diário e sua função social, destacando sua importância e utilidade.
- Resolver situações problemas que envolvam os conceitos matemáticos, socializando com os colegas de sala as diferentes possibilidades de registro;
- Desenvolver uma atitude positiva em relação aprendizagem da Matemática e sua relação com outras áreas do conhecimento.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Números Naturais
Geometria Básica
Medidas: de Tempo; de comprimento; de massa; de capacidade;
Sistema de Numeração Decimal
Operações fundamentais
Situações problemas
Matemática Financeira: orçamento/receita e despesa/preço/lucro

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas, mediatizadas pelo diálogo, pela contextualização e interdisciplinaridade. Utilizando-se de equipamentos de multimídia, quadro branco e material impresso.
Aulas práticas (laboratório de Matemática).
Resolução de exercícios/situações problemas.
Utilização de apostilas.
Leitura e interpretação de textos (conta d'água/conta da energia/nota promissória/boleto bancário/ cheque/extrato bancário, etc.).

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

OLIVEIRA, Lídia Laguna de. EJA-Educação de Jovens e Adultos: Matemática para o Ensino Fundamental. 1ª Edição. São Paulo. Ática, 2007.

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

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Língua Portuguesa**

Carga-Horária: **20h**

PROGRAMA

Objetivos

Propiciar o conhecimento da Língua Portuguesa, objetivando competências voltadas para o desenvolvimento oral e escrito do aluno, possibilitando assim, a aquisição do saber nas diferentes áreas do conhecimento humano.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Leitura

- A língua em foco
Linguagem: linguagem verbal e linguagem não verbal
Interlocutor
Língua: Norma-padrão e variedades / Tipos de variação linguística / Oralidade e escrita / Formalidade e informalidade

De olho na escrita

- Nova ortografia
- Encontro consonantal e dígrafo
- Encontros vocálicos
- Mal/ mau / más/ mas/ mais
- Flexão dos substantivos

Gêneros Textuais

Para escrever com expressividade

- Dicionário
- Leitura

Produção de texto: Bilhete / Aviso / Carta / Ofício

Procedimentos Metodológicos e Recursos didáticos

- Aulas expositivas com a utilização de equipamentos de multimídia e quadro branco
- Aulas teórico-práticas com leituras e análises de textos (material impresso)
- Leitura extraclasse
- Trabalhos dirigidos (individuais e em grupos)
- Exercícios de fixação

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CEREJA, W.R. e **MAGALHÃES**, C.T. Português: Linguagens. Volumes 01, 02 e 03. 6ª Edição. SP: Atual, 2008.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Língua Inglesa**

Carga-Horária: **12h**

PROGRAMA

Objetivos

Reconhecer que o aprendizado da língua inglesa lhe possibilita o acesso a bens culturais da humanidade construídos em outras partes do mundo;
Construir conhecimento sistêmico, sobre a organização textual e sobre como e quando utilizar a língua inglesa nas situações de comunicação, tendo como base os conhecimentos da língua materna.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Alfabeto
- Ampliação do vocabulário
- Frutas
- Comidas / Sinalização de Ambientes
- Verbo *To Be*
- Saudações

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

- Aulas expositivas com a utilização de equipamentos de multimídia e quadro branco
- Aulas teórico-práticas com leituras e análises de textos (material impresso)
- Leitura extraclasse
- Trabalhos dirigidos (individuais e em grupos)
- Exercícios de fixação

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

Novo Telecurso 2000. Ensino Fundamental- Inglês. Fundação Roberto Marinho. RJ, 2009

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Informática Básica	
PROGRAMA	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none">• Operar sistemas operacionais.• Operar <i>softwares</i> utilitários.• Operar <i>softwares</i> aplicativos (Editor de Texto e Planilha Eletrônica), despertando para o uso da informática na sociedade.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Sistema Operacional e Utilitários 1.1. Conceito de sistemas operacionais 1.2. Sistema operacional Windows 1.1.1. Programas Utilitários 2. Navegação web 3. Aplicativos 3.1. Editor de texto 3.2. 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	
Será de forma contínua, através da participação e produção das alunas nas atividades desenvolvidas durante as aulas.	
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	
Informações Adicionais	
Software(s) de Apoio: Windows Vista, Foxit Reader, WinZip, VirusScan, Mozilla Firefox, Writer, Calc, Impress.	

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Ética e Cidadania**

Carga-Horária: **08h**

PROGRAMA

Objetivos

Articular conhecimentos, informações acerca dos direitos e deveres legalmente constituídos pelo cidadão, dos valores e da história e da cultura brasileira, defendendo-os, apresentando encaminhamentos sobre a atuação da mulher na sociedade frente ao mundo do trabalho.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Ser Social/Sociedade
Participação Social
Políticas Públicas
Cultura

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada
Roda de Conversa
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos
Seminários
Material Impresso

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CHAUÍ, Marilena Cultura e democracia: o discurso competente e outras falas, São Paulo, MODERNA, 1980.
BRASIL, PCN do Ensino Fundamental.
DEMO, Pedro. Saber pensar, Ed. Cortez, 7ª Edição, 2010.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**

Disciplina: **Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **08h**

PROGRAMA

Objetivos

- Refletir sobre formas mais saudáveis de se relacionar com outras pessoas em diferentes ambientes e situações.
- Conceituar e praticar o autoconhecimento; Identificar práticas de relacionamento interpessoais; Desenvolver habilidades para trabalhar em equipe.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Autoconhecimento e comportamentos: Percepção; Liderança; Comunicação; Motivação; Negociação; Introspecção;

Psicopatologias: Depressão; Ansiedade; Fobia Social; Uso/abuso de drogas; Estresse no trabalho;

Relacionamento Interpessoal : Assertividade; Dar e receber feedback positivo e negativo; Trabalho em equipe.

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

O trabalho será mediatizado pelo diálogo, procurando desenvolver a participação ativa das mulheres nas temáticas selecionadas. Para tanto selecionamos as seguintes estratégias: Dinâmicas de grupo, Exposição dialogada, Tempestade de ideias, Trabalho em grupo Vídeos.

Recursos didáticos: Data show Computador Pincel para quadro Barbante Balões de encher Recurso de Som/Áudio Folhas de papel ofício (quantidade de alunas).

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

GRINSPUN, Mírian P.S.A orientação Educacional Conflitos de Paradigmas e alternativas para a escola.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**

Disciplina: **Gênero feminino: Direitos da Mulher e a Mulher na História**

Carga Horária: **08 h**

PROGRAMA

Objetivos

- Apresentar os principais conceitos, discussões e abordagens relacionadas à categoria gênero feminino;
- Discutir as legislações relacionadas à mulher;
- Mostrar a relevância de se publicizar o direito feminino face ao desrespeito vivenciado pelas mulheres em situação de violência.
- Debater as conquistas da mulher na história;
- 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;
- A mulher na história;
- Política Social.

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada mediatizada pelo diálogo com o auxílio de recursos audiovisual.

Palestras

Leitura de textos legais;

Roda de Conversa

Exibição e discussão acerca de vídeos educativos

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

BRASIL. **Lei Maria da Penha. Presidência da República do Brasil**. Brasília: [S.n.], 2006.

SECRETARIA de Políticas para as Mulheres. Disponível em: <www.sepm.gov.br>. Acesso em: 01 nov. 2011.

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.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Saúde da Mulher**

Carga-Horária: **08h**

PROGRAMA

Objetivos

Conceituar Saúde e saúde pública;
Analisar e discorrer sobre alguns problemas enfrentados no Serviço Público.
Relacionar práticas e cuidados preventivos para uma boa saúde.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Conceito de Saúde e Doença.
Conceito e Saúde
Modelos Discutíveis do Processo Saúde/Doença.
Conceito de Saúde Pública e Unidade Básica de Saúde.
Conhecer o Sistema Único de Saúde – SUS
Direitos e deveres para com a Saúde Pública
Saúde da Mulher nas políticas públicas
- Vacinas/ Exame Papanicolau / Mamografia e o autoexame de mamas.
Nutrição e saúde pública
Saúde Bucal
Questão Social: Dengue

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada, mediatizada pelo diálogo.
Roda de Conversa com profissionais da Saúde e as mulheres.
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos.
Leitura de material impresso (folhetos, jornais, revistas da área)

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CAMPOS, J. de Q. & Tinoco, A. de F. Política e planejamento de saúde, SP, JG Campos, 1987.
CHAVES, M.M. Saúde: uma estratégia de mudança. R.J. Guanabara Dois, 1982.
KING, M. et al - Atenção primária para a criança e Mulher: Manual do pessoal de Saúde. SP Paulinas, 1988.
LEAVELL, H.R. & CLARK, E.G. Medicina Preventiva. SP, Mc-Graw-Hill do Brasil, 1978.
POSSAS, C. Epidemiologia e sociedade, heterogeneidade estrutural e saúde no Brasil, SP, Hirátec, 1989.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Cultura e Economia do RN**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer e Desenvolver características que compõem o perfil empreendedor, despertando atitudes, conhecimentos, habilidades e valores de empreendedorismo, estimulando o participante a empreender atividades produtivas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Divisão Política do RN
Fatores Econômicos e Culturais que influenciam o RN
O “Território do Trairi”- as oportunidades econômicas

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada
Leitura de Mapas
Roda de Conversa
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos
Leituras e discussões de textos
Seminários

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

GALVÃO, M^a Luiza de Medeiros. Geografia do Rio Grande do Norte, Edição do Autor, 2005. ISBN 85-902243-1-7.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Meio Ambiente**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender a organização funcional do meio ambiente, caracterizando os componentes da natureza e analisando a diferença entre seres vivos e seres não vivos.
- Compreender o conceito de sustentabilidade.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Conceito meio ambiente
Componentes da natureza
Ser vivo e Ser não vivo
Conceito de sustentabilidade
Práticas de educação ambiental

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada
Roda de Conversa
Leitura e discussão de textos/músicas/depoimentos/práticas.
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos
Atividades Práticas
Seminários

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CAPRA, Fritjot. *A teia da vida*. Uma nova compreensão científica dos sistemas vivos. São Paulo: Cultrix, 1999.
CONTI, José Bueno. *Clima e meio ambiente*. Série meio ambiente. SP: Atual, 1998.
CASCINO, Fábio; JACOBI, Pedro & OLIVEIRA, José Flávio. *Educação, Meio Ambiente e Cidadania: Reflexões e Experiências*. São Paulo: SEMA, CEAM, 1998, 122p.
MACEDO, Cláudia J. (org.). *IV Fórum de Educação Ambiental & I Encontro da Rede Brasileira de Educação Ambiental*. Rio de Janeiro: Roda Viva, Ecoar e INESC, 1997, 206 p.
MINISTÉRIO da Educação. *PCN de meio Ambiente*. Brasília: MEC, 1999.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Segurança no Trabalho**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer a normas de segurança e os instrumentos de proteção na prática profissional.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Fundamentação Legal das Normas de Segurança no Trabalho

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada

Roda de Conversa

Exibição e discussão acerca de vídeos educativos

Leitura das normatizações

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. Administração de Recursos Humanos. São Paulo: Atlas, 2001.

CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos Novos Tempos. São Paulo: Makron Books, 1999.

GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no Trabalho. São Paulo: LTR, 2000.

OLIVEIRA, Sebastião Geraldo. Proteção Jurídica a Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: LTR, 2002.

NR's / Ministério do Trabalho e Emprego.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**

Disciplina: **Empreendedorismo**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer e desenvolver características que compõem o perfil empreendedor, despertando atitudes, conhecimentos, habilidades e valores de empreendedorismo, estimulando o participante a empreender atividades produtivas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

O Empreendedor

- O Mercado (consumidor, concorrente e fornecedor)
- A Empresa e o Mercado (Marketing)
- Os Números da Empresa (finanças)
- Ponto de Equilíbrio (comportamento financeiro)
- Resultado da Empresa
- Resultado com Vários Produtos
- Capital de Giro e o Fluxo de Caixa
- Problemas e as Soluções
- Plano de Negócio

Procedimentos Metodológicos

A disciplina será ministrada por meio de seminários temáticos.

Recursos Didáticos

Equipamentos de Multimídia

Vídeos educativos

Material impresso (Livros, Revistas, Jornais, encartes do SEBRAE, etc.)

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual do empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2008.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Associativismo**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Propiciar condições para que os participantes desenvolvam competências para reconhecer os valores, princípios e atitudes indispensáveis ao sucesso de um empreendimento coletivo, refletindo e decidindo sobre a sua participação no processo de constituição e organização do empreendimento coletivo.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Cooperação;
- Participação;
- Associativismo;
- Cooperativismo;
- Visão geral sobre as características das pessoas jurídicas de Direito Privado

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

A disciplina será ministrada por meio de seminários temáticos.

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

- AVRITZER, L. **Um desenho institucional para o novo associativismo**. São Paulo: Cedec, 1997.
SOUZA, L. C. **Associações**. Vitória: SEBRAE, 2007.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Emprego Formal**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Identificar as principais características do Emprego Formal.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Legislação Trabalhista
O que é Perfil Profissional
Currículo
Empresa: Estatal/Privada

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Exposição Dialogada
Roda de Conversa
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos
Oficina de Elaboração do Currículo

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração: uma visão abrangente da moderna Administração das organizações. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Economia Solidária**

Carga-Horária: **04h**

PROGRAMA

Objetivos

Relatar de forma sucinta a história da COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, buscando traçar estratégias para comercializar a produção da Agricultura Familiar;
Conhecer o contexto histórico da ECONOMIA SOLIDÁRIA, no mundo e no Brasil.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Origem / Conceito
- Organização e estratégias
- Economia solidária na Europa
- 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
- Contexto do surgimento da comercialização na história da humanidade
- Primeiras manifestações “escambo”
- Comercialização de produtos da Agricultura Familiar
- Programas governamentais que podem ser acessados
- Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
- Compra Direta
- Experiência da COOPERCACHO (Jaçanã) e do Colegiado do Território do Trairi com comercialização
- Qualidade dos produtos
- Regularidade no fornecimento
- Diversidade de produtos
- Apresentação dos produtos

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Palestra: O que é economia Solidária
Oficina Pedagógica sobre Economia Solidária
Roda de Conversa
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos
Distribuição da Cartilha governamental com as principais informações sobre Economia Solidária.

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas, por meio da produção oral e escrita em sala aula durante o curso.

Bibliografia Básica

BRASIL. **Economia Solidária, outra economia acontece: Cartilha da Campanha Nacional de Mobilização Social** – Brasília: MET, SENAES, FBES, 2007.
BRASIL. **Manual para formadores: descobrindo a outra economia que já acontece** – Brasília: MTE SENAES, 2007
BRASIL escola Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. **Brasil escola**. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/portal/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.
FACES do Brasil Disponível em: <<http://www.facesdobrasil.org.br/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.

Curso: **FIC em Auxiliar de Cozinha**
Disciplina: **Noções Básicas de Culinária**

Carga-Horária: **60h**

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer as técnicas básicas na preparação de alimentos, na organização operacional e na higienização da cozinha de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.
- Elaborar cardápios simplificado, nutritivos e de baixo custo, incluindo os grupos básicos de alimentos de acordo com os alimentos regionais disponíveis.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Boas Práticas de Manipulação dos alimentos;
Normas de higienização e organização do local de trabalho;
Conceitos Básicos da Nutrição:

- Alimentos construtores, energéticos e vitamínicos;
- Planejamento de uma alimentação equilibrada;
- Tabela de equivalência dos alimentos;

Técnicas de preparo dos alimentos;

- Leitura e interpretação das receitas;
- Preparação de receitas.

Organização de cardápios.

Procedimentos Metodológicos e Recursos Didáticos

Aulas teóricas: exposição dialogada com a utilização de equipamento multimídia.
Apostilas
Aulas Práticas: Preparação dos alimentos na sala laboratório
Organização de Cadernos de Receita
Exercício: Organização de cardápio
Consulta a Legislação da área

Avaliação

Será de forma contínua, através da participação e produção das alunas nas atividades desenvolvidas durante as aulas.

Bibliografia Básica

NOVELLI, Ethel L.B. Nutrição e Vida Saudável. Editora Novo Conceito, RJ, 2005.
RIQUE A.B. e PORTELLA, E.S. Novos conceitos de alimentação saudável & Tabelas de equivalência. Editora Novo Conceito, RJ, 2008.
Manual do Instituto Adolfo Lutz.