



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

DELIBERAÇÃO Nº. 45/2013-CONSEPEX

Natal, 17 de junho de 2013.

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, no uso de suas atribuições e da competência delegada pela Resolução nº 96/2013-CONSUP, de 21 de dezembro de 2012, através de sua Câmara de Educação Técnica de Nível Médio, reunida nesta data, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

CONSIDERANDO

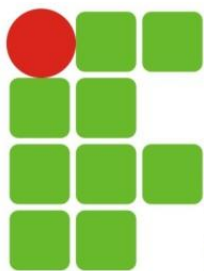
o que consta no Processo nº 23421.010098.2013-81, de 15 de abril de 2013,

DELIBERA:

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

II – AUTORIZAR a 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*

Processamento do Leite

*na modalidade presencial, no
âmbito do Programa Mulheres Mil*

www.ifrn.edu.br



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

Processamento do Leite

*na modalidade presencial, no âmbito
do Programa Mulheres Mil*

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Projeto aprovado pela Deliberação nº 45/2013-CONSEPEX/IFRN, de 17/06/2013.

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Bianca Tavares Rangel
Rita de Cássia Rocha

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Sérgio Luiz Bezerra Trindade

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Ana Lúcia Pascoal Diniz
Nadja Maria de Lima Costa
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	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	12
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	13
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	14
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	15
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	16
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	16
11. CERTIFICADOS	17
REFERÊNCIAS	18
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	19
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	22
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	27

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Processamento do Leite, na modalidade presencial. A oferta do curso visa a materialização de ações do Programa Mulheres Mil, Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, instituído pela Portaria nº. 1015/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 social. 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 em Processamento do Leite, 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.

Estão presentes, também, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social, as quais se materializam na função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (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.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

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

2. JUSTIFICATIVA

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 politecnia 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.

Nesse sentido, a ampliação do acesso à Educação Profissional, nos termos previstos na legislação nacional vigente, deve estar intrinsecamente ligada a uma elevação da escolaridade, ao desenvolvimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais 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. 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 destaca-se na agropecuária, na fruticultura, no turismo e dentre outras áreas. Neste cenário, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte oferta cursos de Formação Inicial e Continuada, 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 e culturais locais, conhecendo o manejo adequado para o desenvolvimento sustentável.

Este projeto de curso FIC em Processamento do Leite está vinculado ao Programa Mulheres Mil, em atendimento a chamada pública nº 01/2011 do Ministério de Educação, por intermédio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC. A oferta de cursos FIC, como uma ação do Programa Mulheres Mil, utiliza uma metodologia denominada “Sistema de Acesso, Permanência e Êxito”, sistematizada a partir da experiência e dos conhecimentos desenvolvidos pelos *Community Colleges* Canadenses em suas experiências de promoção da equidade e nas ações com populações desfavorecidas naquele país ao longo de dez anos. O sistema canadense, denominado Sistema ARAP (Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia) que consiste, em linhas gerais, em certificar todas as aprendizagens de trabalhadores, sejam aprendizagens formais ou não formais, e proporcionar a qualificação nas áreas necessárias à complementação da qualificação, foi aqui ampliado e inovado. O Sistema de Acesso, Permanência e Êxito contempla instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento dos egressos e os impactos gerados na família e na comunidade.

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 Processamento do Leite, 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.

O universo a ser atendido pelo IFRN na oferta do Curso FIC em Processamento do Leite são mulheres residentes em comunidades urbanas e rurais dos municípios do “Território do Trairi” ou de outras regiões do Estado do Rio Grande do Norte, que de acordo com dados do IBGE (2006), essas mulheres apresentam o seguinte perfil: as mulheres a serem atendidas pelo programa são maiores de 18 anos, apresentam baixa escolaridade; não têm qualificação profissional; não estão inseridas no mundo do trabalho (não trabalham formalmente) e, conseqüentemente, não geram renda.

Um dos objetivos acadêmicos do Programa Mulheres Mil é a elevação do nível de escolaridade dessas mulheres, por meio do incentivo aos cursos de Ensino Fundamental na modalidade Educação de Jovens e Adultos, articulados com os sistemas públicos de ensino (municipal e estadual) e a 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 através da geração de renda.

Os arranjos produtivos, sociais e culturais locais no Estado do Rio Grande do Norte estão direcionados, em grande parte dos municípios, para os setores de serviços, agricultura familiar, avicultura, fruticultura, confecções, comércio, dentre outras.

Sendo assim, com base nas características sociais e econômicas da região, a oferta de cursos de qualificação profissional no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia – como o Curso FIC em Processamento do Leite - surge como suporte para a abertura e o incremento de novos empreendimentos e 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 (FIC) em Processamento de Leite, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Auxiliar Técnico em Processamento de Leite, 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 Processamento do Leite, na modalidade presencial, tem como **objetivo geral** capacitar mulheres vinculadas ao Programa Mulheres Mil em conhecimentos que as habilitem a desenvolver com competências técnica e atitudinal as atividades relacionadas a processamento do leite, a fim de proporcionar uma alternativa de desenvolvimento sustentável para a região na qual estão inseridas, a inclusão social e econômica das mesmas através da ocupação e geração de renda na cadeia produtiva da pecuária e agricultura familiar.

Os **objetivos específicos** do curso compreendem:

- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres para atuar na cadeia produtiva da pecuária e agricultura familiar;
- Atender as demandas existentes de mercado, no âmbito do Rio Grande do Norte, com relação à Produção de Produtos derivados do Leite;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de qualificação profissional;
- Conhecer as tecnologias relacionadas à Produção de derivados do leite, tais como: bebidas, manteiga, queijos, doces, dentre outros;
- Conhecer práticas de empreendedorismo e associativismo e economia solidária;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Conhecer as normas reguladoras das atividades pertencentes à cadeia produtiva da pecuária e agricultura familiar;
- 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 de Formação Inicial e Continuada em Processamento do Leite, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em situação de vulnerabilidade social, residentes no Estado do 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 profissional egresso do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento do Leite, na modalidade 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 sua formação, o profissional qualificado em Processamento do Leite, deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Produzir iogurte, bebida láctea, achocolatados, queijos, doces, cocadas, dentre outros produtos derivados do leite com conhecimento técnico e sustentabilidade;
- Desenvolver práticas empreendedoras e associativistas e economia solidária;
- Aplicar as normas reguladoras das atividades pertencentes ao Processamento do Leite;
- Aplicar as tecnologias relacionadas ao Processamento do Leite;
- 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.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Auxiliar Técnico em Processamento do Leite. 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 seguinte concepção:

- **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 profissionais não contempladas no núcleo articulador.

A Figura 1 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 politécnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado.

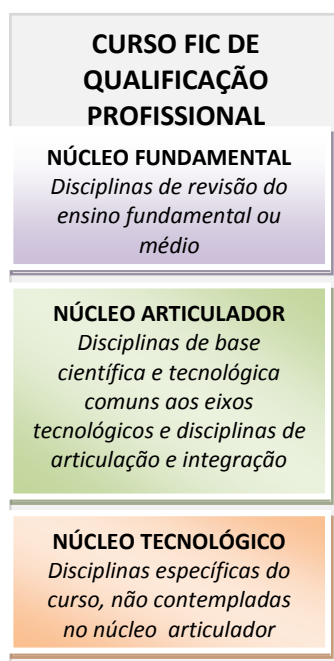


Figura 1 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

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

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do Curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar Técnico em Processamento do Leite, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, acrescida das atividades complementares, articuladas e fundamentadas nos princípios da interdisciplinaridade e da integração curricular, totalizando uma carga-horária de 212 horas. 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 Processamento do Leite, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas semanal por período/módulo				
	1º	2º	3º	4º	Hora
Núcleo Fundamental					
Língua Portuguesa	20				20h
Matemática	20				20h
Língua Inglesa	12				12h
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	52				52h
Núcleo Articulador					
Informática		20			20h
Ética e Cidadania		08			08h
Gênero Feminino: Direitos da Mulher e a Mulher na História		08			08h
Saúde da Mulher		08			08h
Relacionamento Interpessoal		08			08h
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador		52			52h
Núcleo Tecnológico					
Cultura e Economia do RN			04		04h
Meio Ambiente			04		04h
Segurança no Trabalho			04		04h
Economia Solidária			04		04h
Associativismo			04		04h
Emprego Formal			04		04h
Empreendedorismo			04		04h
Processamentos do Leite				60	60h
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico			28	60	88h
Total de carga-horária de disciplinas	52	52	28	60	192h
Atividades Complementares					
Seminário de Integração	04				04h

Atividade de Integração com Gestores, Alunas e Formadores.					
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

212 h

Observação: A hora-aula considerada possui 60 minutos. Para a organização da hora/aula com 45 minutos, deve-se considerar a equivalência de 75% de 60 minutos, ou seja, 45 minutos.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

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 Auxiliar Técnico em Processamento do Leite, na modalidade presencial, será desenvolvido por meio da *Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito*, 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 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 os alunos 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 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 alunos 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 de Acesso permanência e Êxito 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 do 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 auto avaliação (do docente e do estudante)

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos 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; 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 alunos matriculados 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 Técnico em Processamento do Leite, 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 por alunos.
01	Sala de práticas profissionais.	02 Mesas, 25 cadeiras, fogão doméstico com botijão de gás, 01 ventilador, 01 quadro negro, utensílios domésticos, , 01 liquidificador industrial, aventais, luvas e toucas descartáveis, matéria prima (frutos), 1 geláguia, armário de 02 portas.

*Espaço cedido pela Associação de Mães do Município de Jaçanã /RN

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.

Quadro3 – 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 e/ou Gastronomia ou Tecnólogo em Alimentos	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
Professor com graduação em Nutrição*	01
Total de professores necessários	10

**Professor pertencente ao quadro do SENAR, em parceria com o IFRN para a realização deste curso, no âmbito do Programa Mulheres Mil.*

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 em Auxiliar Técnico em Processamento do Leite, na modalidade presencial, e observada à obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido à egressa o Certificado de Auxiliar Técnica em Processamento do Leite.

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 República. Portaria nº 1015 de 21 de julho de 2011. Institui o Programa Mulheres Mil, Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável em todo Território Nacional: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao>> acesso em 10 de novembro 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 Técnico em Processamento do Leite	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Língua Portuguesa	
EMENTA	
Aperfeiçoamento dos conhecimentos linguísticos e habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos. Conhecimento e produção de gêneros textuais diversos, atendendo as diversas necessidades comunicativas.	
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	
1. 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	
2. Nova ortografia	
3. Encontro consonantal e dígrafo	
4. Encontros vocálicos	
5. Mal/ mau / más/ mas/ mais	
6. Flexão dos substantivos	
Gêneros Textuais	
Para escrever com expressividade	
- Dicionário	
- Leitura	
7. Produção de texto: Bilhete / Aviso / Carta / Ofício	
7.1.	
Procedimentos Metodológicos	
(Detalhar, descrevendo as disciplinas associadas, as necessidades de aulas externas e o desenvolvimento de projetos interdisciplinares, inclusive projetos integradores).	
<ul style="list-style-type: none">• 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;	
Recursos Didáticos	
Computador; projetor multimídia; textos; revistas; panfletos;quadro branco; caneta para quadro branco; listas de exercícios.	
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 Técnico em Processamento do Leite**
Disciplina: **Matemática**

Carga-Horária: **20h**

EMENTA

Desenvolvimento dos conceitos fundamentais da Matemática básica e sua aplicação social.

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.).

Recursos Didáticos

- Jogos matemáticos; listas de exercícios, material impresso; projetor multimídia.

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

1. **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 Técnico em Processamento do Leite**

Disciplina: **Língua Inglesa**

Carga-Horária: **12h**

EMENTA

Aperfeiçoamento dos conhecimentos linguísticos de uma língua estrangeira (Língua Inglesa), tendo como base a língua materna e sua aplicação social.

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)

1. Alfabeto;
2. Ampliação do vocabulário;
3. Sinalização de Ambientes;
4. Verbo To Be;
5. Saudações.

Procedimentos Metodológicos

- 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.

Recursos Didáticos

Listas de exercícios, material impresso; computador; projetor multimídia.

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

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

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: FIC em Auxiliar Técnico em Processamento do Leite	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Informática Básica	
EMENTA	
Conhecimentos básicos de Informática e sua aplicação social.	
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	
Aulas expositivas com projetor multimídia e atividades práticas.	
Utilização de computador com uso individualizado e/ou em grupo.	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Laboratório de Informática e apostilas.	
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 à informática. Makron Books, 1996.	
Open Office. Manual do Writer, Calc e Impress.	
http://www.broffice.org	
Software(s) de Apoio:	
Windows Vista, Foxit Reader, WinZip, VirusScan, Mozilla Firefox, Writer, Calc, Impress.	

Curso: **FIC em Processamentos do Leite**
Disciplina: **Ética e Cidadania**

Carga-Horária: **08h/a**

EMENTA

Discussão sobre o conceito de Ética e Cidadania, a partir das vivências das alunas, de documentos legais e as exigências do mundo do trabalho.

PROGRAMA

Objetivos

Discutir o conceito de cidadania e participação social.
Citar instrumentos legais que definem as Políticas Públicas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Ser Social/Sociedade
Participação Social
Políticas Públicas

Procedimentos Metodológicos

Exposição Dialogada;
Leituras comentadas;
Roda de Conversa;
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos;
Seminários;

Recursos Didáticos

Computador; projetor multimídia; vídeos; músicas; 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 Técnico em Processamento do Leite**
Disciplina: **Gênero feminino: Direitos da Mulher e a Mulher na História** Carga-Horária: **8h (4h/a)**

EMENTA

Discussão sobre o conceito de Gênero, a partir da história de luta das mulheres na sociedade e da legislação em prol da Mulher.

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

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

Recursos Didáticos

- Computador; projetor multimídia; material impresso (apostilas); vídeos e músicas.

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 Técnico em Processamento do Leite**
Disciplina: **Saúde da Mulher**

Carga-Horária: **08h**

EMENTA

Conceituação de Saúde e Saúde Pública.

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

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).

Recursos Didáticos

- Computador; projetor multimídia; material impresso(apostilas); vídeos e músicas.

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.

Curso: **FIC em Auxiliar Técnico em Processamento do Leite**
Disciplina: **Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **08h**

EMENTA

Reflexão sobre os relacionamentos nos grupos sociais. Desenvolvimento de práticas de autoconhecimento e autoavaliação. Práticas de trabalho em equipe.

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

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

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

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: FIC em Processamento do Leite	Carga-Horária: 04h/a
Disciplina: Cultura e Economia do RN	
EMENTA	
Divisão Política do Estado Brasileiro, com ênfase no Estado do Rio Grande Norte/RN. Identificação das características econômicas e culturais do RN.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Compreender como está dividido politicamente o Estado Brasileiro, destacando o Estado do Rio Grande do Norte; Identificar os fatores econômicos e culturais que influenciam o RN;	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
Divisão Política do RN; Fatores Econômicos e Culturais que influenciam o RN; O lugar – identificação das oportunidades econômicas locais (microrregiões);	
Procedimentos Metodológicos	
Exposição Dialogada; Leitura de Mapas; Roda de Conversa; Exibição e discussão acerca de vídeos educativos; Leituras e discussões de textos; Seminários.	
Recursos Didáticos	
Computador; projetor multimídia; material impresso; mapas; vídeos; músicas.	
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 Processamentos do Leite**
Disciplina: **Meio Ambiente**

Carga-Horária: **04h/a**

EMENTA

Organização funcional do meio ambiente. Diferenças entre seres vivos e seres não vivos. Compreensão do conceito de sustentabilidade.

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

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

Recursos Didáticos

Computador; projetor multimídia; material impresso; vídeos; músicas.

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 Processamentos do Leite**

Disciplina: **Segurança no Trabalho**

Carga-Horária: **04h /a**

EMENTA

Conhecimentos básicos que normatizam a segurança no trabalho e os instrumentos de proteção na prática profissional.

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer as 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

Exposição Dialogada;
Roda de Conversa;
Exibição e discussão acerca de vídeos educativos;
Leitura das normatizações.

Recursos Didáticos

Computador; projetor multimídia; material impresso; vídeos.

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 Processamentos do Leite	Carga-Horária: 04h/a
Disciplina: Economia Solidária	
EMENTA	
História da comercialização da agricultura familiar. Definição do conceito de Economia Solidária.	
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)	
<ul style="list-style-type: none">- 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- PAA- 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	
Palestra: O que é economia Solidária Oficina Pedagógica sobre Economia Solidária Roda de Conversa Exibição e discussão acerca de vídeos educativos Distribuição Cartilha governamental com as principais informações sobre Economia Solidária.	
Recursos Didáticos	
Computador;projeto multimídia; 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	
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 Processamentos do Leite**
Disciplina: **Associativismo**

Carga-Horária: **04h /a**

EMENTA

Conhecimento básico sobre a constituição de uma Organização Não Governamental(ONG).

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

A disciplina será ministrada por meio de seminários temáticos.

Recursos Didáticos

Computador; projetor multimídia; material impresso; vídeos; músicas.

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 Processamentos do Leite	Carga-Horária: 04h/a
Disciplina: Emprego Formal	
EMENTA	
Apresentação das características básicas do Emprego Formal.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Identificar as principais características do Emprego Formal. Conhecimentos básicos sobre Legislação trabalhista. Diferentes tipos de instituições. Perfil profissional.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
Legislação Trabalhista; O que é Perfil Profissional; Currículo; Empresa: Estatal/Privada.	
Procedimentos Metodológicos	
Exposição Dialogada; Roda de Conversa; Exibição e discussão acerca de vídeos educativos; Oficina de Elaboração do Currículo.	
Recursos Didáticos	
Computador;projektor multimídia;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	
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 Processamentos do Leite**

Disciplina: **Empreendedorismo**

Carga-Horária: **04h/a**

EMENTA

Desenvolvimento do conceito de Empreendedorismo e identificação das características do perfil do empreendedor.

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

Curso: FIC em Processamentos do Leite	Carga-Horária: 60h/a
Disciplina: Processamento do Leite	
EMENTA	
Conhecimento sobre os processos de produção e conservação de produtos derivados do leite, de acordo com os padrões da segurança alimentar.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Desenvolver corretamente os processos de produção e conservação de produtos derivados do leite, de acordo com os padrões de higiene, segurança e qualidade.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1)Boas práticas na manipulação e processamento do leite; -Processo de higienização dos equipamentos e local de trabalho; -Medidas para controle e eliminação de micro-organismos;	
2)Conhecimentos Nutricionais: 2.1)Valores nutricionais do leite e seus derivados	
3)Pasteurização do leite;	
4)Fabricação de produtos a base de leite: Fabricação de Queijos Fabricação de Manteiga; Fabricação de bebidas Fabricação de doces	
5)Técnicas de controle de qualidade - Processamento e fabricação: Embalagem; Rotulagem;	
6)Orçamento – custo e venda.	
Procedimentos Metodológicos	
Exposição dialogada e aulas práticas	
Recursos Didáticos	
utilização de Flip chart, Cartilhas e Utensílios de Cozinha.	
Avaliação	
- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas em aulas práticas durante o curso.	
Bibliografia Básica	
DUTRA, Eliane Said. Fabricação de Geléias: goiaba e morango. 3ª. ed. Brasília: SENAR, 2010. COUTINHO, Aurora Maria Aredes. Fabricação de compotas: abacaxi e mamão. 3ª. ed. Brasília: SENAR, 2010. SOUZA, Antônio Carlos Gomes de. Fabricação de polpa de maracujá, mamão, goiaba e abacaxi. 2ª. ed. Brasília: SENAR, 2010.	