



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

DELIBERAÇÃO Nº. 64/2013-CONSEPEX

Natal, 26 de agosto 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, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

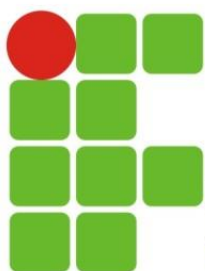
CONSIDERANDO

o que consta no Processo nº 23136.010285.2013-80, de 16 de abril de 2013,

DELIBERA:

APROVAR, na forma do anexo, a adequação do projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos, 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, o qual fora aprovado pela Deliberação nº. 33/2012-CONSEPEX, com autorização de criação no âmbito deste Instituto Federal e funcionamento do Câmpus Apodi pela Resolução nº 70/2012-CONSUP, de 16 de agosto de 2012.


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 em*

Processamento de Frutos

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

www.ifrn.edu.br



*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada em*

Processamento de Frutos

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

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Projeto aprovado pela Deliberação nº 33/2012-CONSEPEX/IFRN, de 16/08/2012 e alterado pela
Deliberação nº 64/2013-CONSEPEX/IFRN, de 26/08/2013.

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

Jose 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

Ana Maria Cardoso de Oliveira
Hélida Campos de Mesquita
Neuraci Martins da Silva Freire
Rilza Souza de Góis Costa

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

Ana Maria de Oliveira Castro
Neuraci Martins da Silva Freire

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA

Ana Lúcia Pascoal Diniz
Nadja Maria de Lima Costa
Rejane Bezerra Barros

COLABORAÇÃO

Alberton Fagno Albino do Vale
Cleone Silva de Lima
Davi Tintino Filho
Ezequiel da Costa Soares Neto
Hilton Felipe Marinho Barreto
Kalliane Sibelli de Amorim Oliveira
Yuri Pontes Henrique

Francisco Damião Freire Rodrigues
REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL

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	13
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	16
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	17
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	17
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	18
11. CERTIFICADOS	19
REFERÊNCIAS	20
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	21
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	24
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	30

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Processamento de Frutos, na modalidade presencial. A oferta do curso visa a materialização de ações do Programa Mulheres Mil, Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, instituído pela Portaria MEC nº 1.015 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, nos princípios norteadores e nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, no Decreto CNE/CEB nº 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da LDB, no Parecer CNE/CEB nº 39/2004, que trata da aplicação do decreto 5.154/2004 na Educação Profissional e nos demais documentos oficiais 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 de Frutos, na modalidade presencial aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

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 Processamento de Frutos, 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.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma é que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte ampliou sua atuação em diferentes

municípios do Estado, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais, bem como aderiu a diversos Programas gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC.

Este projeto está vinculado ao Programa Mulheres Mil, em atendimento a chamada pública nº01/2011 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 das experiências 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 temáticos 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.

Para acompanhar o nível de competências necessárias à manutenção da sua empregabilidade, as pessoas necessitam buscar conhecimentos atualizados em relação às exigências da sua área de trabalho profissional, seja para ingressarem no primeiro emprego ou para desenvolverem novas habilidades e competências. No âmbito do estado do RN, a oferta do Curso FIC em Processamento de Frutos, na modalidade presencial, formará profissionais qualificados que atuarão nos vários âmbitos da cadeia produtiva e comercial de frutos processados do estado.

A produção de frutos vem ganhando destaque no mercado comercial, constituindo-se um dos setores mais dinâmicos da produção agrícola. O crescimento da fruticultura brasileira é atribuído

principalmente ao aumento do consumo nos mercados internacionais (CAVALCANTI, 1997), sendo atualmente o terceiro maior produtor e exportador de frutos, principalmente no segmento dos frutos tropicais. De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura FAO, no ano de 2010 o Brasil produziu mais de 40 milhões de toneladas de frutas frescas (SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, 2012). A produção de frutos tropicais concentra-se na região Nordeste, onde encontram-se solos com alto padrão de fertilidade, as condições de umidade relativa adequadas, alta luminosidade durante todo o ano, condições ideais de desenvolvimentos das culturas, e com a adoção de sistemas de irrigação adequados os produtores obtêm altos índices de produtivos. Dentre os estados onde a fruticultura irrigada é uma das principais atividades econômicas, destaca-se o Rio Grande do Norte, considerado o segundo maior polo de fruticultura irrigada e exportador de frutos tropicais do país. No estado são produzidas diversas espécies como banana, manga, mamão, melão, melancia, castanha de caju, abacaxi, entre outras, que são exportadas para vários países do mundo, principalmente Estados Unidos, alguns países da Europa e Japão, além do abastecimento do mercado local, gerando renda para os pequenos produtores.

A produção frutícola em larga escala atraiu para os polos produtores um novo segmento econômico em desenvolvimento, com grande potencial de movimentação de capital e impacto social, o setor agroindustrial. O processamento agroindustrial agrega valor econômico aos produtos agrícolas, melhorando os padrões de qualidade, como a conservação das propriedades organolépticas e a melhoria nos padrões de higiene, aumentando o período de conservação dos produtos em prateleira, viabilizando seu transporte e comercialização nos lugares mais distantes dos centros produtores, proporcionando uma expansão de mercado. Os frutos por serem produtos altamente perecíveis geram altos índices de desperdício, ocasionando redução de lucros para os produtores. O processamento agroindustrial possibilita o aproveitamento de frutos com estágio de maturação avançados, não aceitos pelo mercado para o consumo “in natura”, maximizando o aproveitamento e otimizando os lucros.

O setor de processamento de frutos além da movimentação financeira com a comercialização dos produtos processados a um valor superior aos produtos “in natura”, gera renda para a população das regiões onde se instala através da contratação de mão de obra local. Diante disso cresce a demanda por mão de obra qualificada no estado, havendo a necessidade de profissionais cada vez mais especializados nas atividades referentes à agroindústria.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada em processamento de frutos, 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 Frutos, 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 de Frutos, na modalidade presencial, tem como objetivo geral proporcionar às mulheres vinculadas ao Programa Mulheres Mil, o conhecimento e a capacidade de desenvolver, com competências técnica e atitudinal, as atividades relacionadas ao Processamento de frutos, a fim de proporcionar uma alternativa de desenvolvimento sustentável para a região na qual estão inseridas, assim como a inclusão social e econômica das mesmas, através da ocupação e da geração de renda na cadeia produtiva da fruticultura.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres para atuar na cadeia produtiva da fruticultura;
- Atender as demandas existentes de mercado, no âmbito do Rio Grande do Norte, com relação à produção de produtos oriundos do processamento de frutos;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de qualificação profissional;
- Conhecer as tecnologias relacionadas à Produção de doces, compotas e polpas.
- Conhecer práticas de empreendedorismo e associativismo;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Conhecer as normas reguladoras das atividades pertencentes à cadeia produtiva da fruticultura;
- Compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Processamento de Frutos, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que estejam com certificado do ensino fundamental, ainda que incompleto, de acordo com o Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC.

O Ingresso ao Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos, na modalidade presencial, será por meio de processo seletivo destinado a Mulheres em condição de

vulnerabilidade social ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tendo como base os critérios técnicos estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

A profissional egressa do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos, na modalidade presencial, deve demonstrar 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 sua formação, o profissional qualificado em Processamento de Frutos, deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Produzir doces, compotas e polpas com conhecimento técnico e sustentabilidade;
- Desenvolver práticas empreendedoras e associativistas;
- Aplicar as normas reguladoras das atividades pertencentes ao Processamento de Frutos;
- Aplicar tecnologias relacionadas ao Processamento de Frutos;
- Estruturar seu próprio negócio e ser um agente impulsionador do desenvolvimento sustentável, integrando formação técnica e humana;
- Trabalhar em equipe, sem abrir mão de sua criatividade e do espírito de iniciativa e de empreendedorismo.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estas estudantes devem estar aptas a:

- adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- saber trabalhar em equipe; e
- ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Processamento de Frutos. Essa formação está comprometida com a formação humana

integral uma vez que propicia, à educanda, 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 profissional 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.

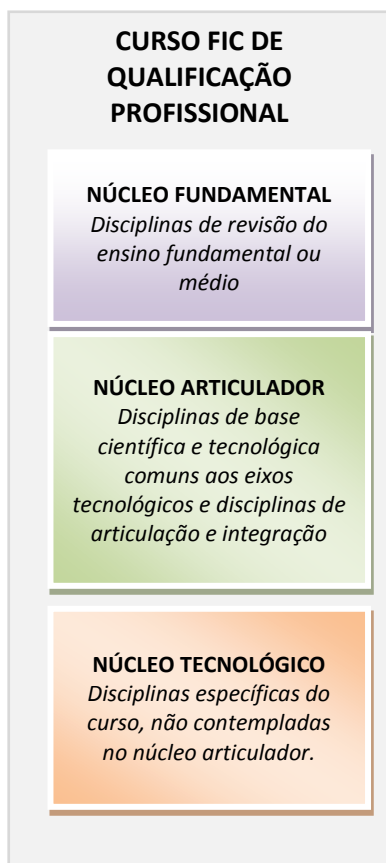


Figura 1 – Representação gráfica da estrutura e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

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 Processamento de Frutos, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, com uma carga-horária total de 201 horas, totalizando 12 disciplinas distribuídas em 04 módulos, na proporção de 01 mês para cada módulo. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando ao educando a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional, contribuindo para uma formação técnico-humanística.

Quadro 1 – Matriz curricular do FIC em Processamento de Frutos, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas por módulo/período										Carga-horária total	
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	Hora/aula	Hora
Núcleo Fundamental												
Leitura, interpretação e produção de textos	15										20	15
Matemática		15									20	15
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	40	30
Núcleo Articulador												
Informática Básica		15									20	15
Ética e cidadania			9								12	9
Cooperativismo			9								12	9
Empreendedorismo: Aprendendo a Empreender				18	6						32	24
Comercialização e Economia Solidária						9					12	9
Prática do Associativismo						9					12	9
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	0	0	15	18	18	06	18	0	0	0	100	75
Núcleo Tecnológico												
Boas práticas para processamento de frutos					12						16	12
Produção e conservação de polpas de frutas							18				24	18
Fabricação de doces caseiros com frutas								18	6		32	24
Alimentação alternativa									12		20	15
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	0	0	0	0	0	12	0	18	18	18	92	69
Atividades Complementares												
Atividade de Integração com gestores/alunas: Mapa da Vida	3										4	3
Palestra: Saúde da Mulher		3									4	3
Palestra: Meio Ambiente (Agroecologia)			3								4	3
Seminário sobre Legislação Aplicada à produção de polpa de frutas				3	3	3					12	9
Seminário: Gênero Feminino							3	3	3		12	9
Subtotal de carga-horária das atividades complementares	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	36	27
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO											201	

Obs.: A hora-aula considerada possui 60 min., de acordo com a Resolução nº 023/2012-FNDE. Para a organização do horário de aula com 45 min., deve-se considerar a proporção de 75% de 60 minutos.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Processamento de Frutos, na modalidade presencial. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das

transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

Considera-se a aprendizagem como 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 os do trabalho, constituindo-se como cidadãos e profissionais responsáveis.

Assim, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos.

Nesse sentido, a gestão dos processos pedagógicos deste curso orienta-se pelos seguintes princípios:

- da aprendizagem e dos conhecimentos significativos;
- do respeito ao ser e aos saberes dos estudantes;
- da construção coletiva do conhecimento;
- da vinculação entre educação e trabalho;
- da interdisciplinaridade; e
- da avaliação como processo.

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;

A proposta metodológica direcionada para a formação humana engloba três perspectivas: a individual, pois valoriza os saberes e trajetórias de vida de cada mulher; o mundo do trabalho, por ser instrumento de certificação de experiências de trabalho e; a educação, visto que agrega valores ao processo de aprendizagem em um itinerário formativo planejado.

Nessa perspectiva, em conformidade com as diretrizes do Mulheres Mil, orienta-se que o desenvolvimento Programa articule quatro etapas, especificadas na Figura que segue.

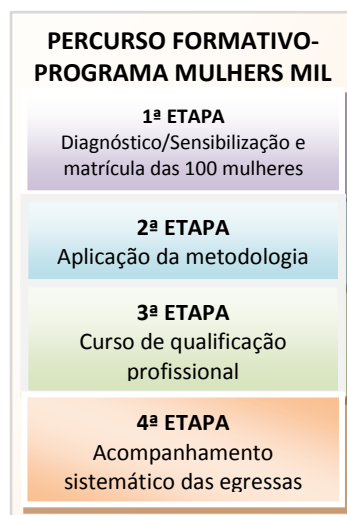


Figura 1 - Etapas previstas para o percurso formativo do Programa Mulheres Mil

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.

Para efeitos de aprovação para a conclusão do curso, serão acatadas as normas vigentes na Organização Didática do IFRN. No desenvolvimento deste curso, a avaliação da aprendizagem e desempenho escolar 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 autoavaliação (do docente e do estudante)

Convém salientar que os critérios de verificação do desempenho acadêmico, inclusive para efeitos de RECUPERAÇÃO das estudantes nos componentes curriculares, 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 teórico-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, sala dos professores e banheiros.

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

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

Os quadros 2 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos.

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

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
06	Salas de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual	Com 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor 29" e DVD player.
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. Quanto ao acervo da biblioteca deve ser atualizado com no mínimo cinco referências das bibliografias indicadas nas ementas dos diferentes componentes curriculares do curso.

01	Laboratório de Informática	Com 40 máquinas, software e projetor multimídia.
01	Laboratório de Estudos de Informática	Com computadores, para apoio ao desenvolvimento de trabalhos por alunos

Quadro 3 – Descrição do Laboratório Específico necessário ao funcionamento do curso.

Laboratório de processamento de frutos (*)	Área (m ²)	m ² por aluno
	60	2
Descrição (Equipamentos, materiais, ferramentas instalados, e/ou outros dados)		
Quant.	Especificações	
01	Mesa multiuso em aço inox	
01	Fogão semi-industrial a gás	
01	Liquidificador Industrial	
01	Balança de cozinha (pesagem em gramas)	
01	Tacho de cozimento à vapor	
01	Embaladora à vácuo	
01	Freezer	
01	Seladora	

(*) Em caso de inexistência do laboratório no Câmpus, poderão ser estabelecidas parcerias para as aulas práticas com prefeituras municipais ou órgãos demandantes do curso e, ainda essas práticas poderão ocorrer através de atividades externas em caráter de aula de campo.

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso.

Quadro 4 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com licenciatura plena em Matemática	01
Professor com licenciatura plena em Língua Portuguesa	01
Professor com licenciatura em História, Sociologia e/ou Filosofia	01
Professor com graduação na área de Informática	01
Professor com graduação na área de Ciências Agrárias	03
Professor com graduação na área de Administração	02
*Professor com graduação em Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos	02
Total de professores necessários	11

*Caso o Câmpus não disponha do professor da área específica do curso no quadro de docentes, poderão ser estabelecidas parcerias com prefeituras municipais ou com outros órgãos demandantes do curso.

Quadro 5 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnica ao curso e professores, no que diz respeito às políticas educacionais da instituição, e acompanhamento didático pedagógico do processo de ensino 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 na área de Processamento de Frutos para manter, organizar e definir demandas do laboratório de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível superior para prover a gestão, organização e desenvolvimento do Curso.	02
Total de técnicos-administrativos necessários	05

11. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos, na modalidade presencial, e observada a obtenção da escolaridade requerida constante no Guia PRONATEC/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido a egressa o Certificado de **Auxiliar em Processamento de Frutos**.

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.

_____. **Fruticultura: Análise de conjuntura agropecuária**. Departamento de economia rural - Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento 2012. Disponível em <http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2012_13.pdf>. Acesso em 06 de Agosto de 2013 às 11:00.

_____. 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.

CAVALCANTI, J. S. B. Frutas para o mercado global. São Paulo: Estudos avançados. Vol. 11, n.29, 1997.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATA, Maria; RAMOS, Marise (orgs.). *Ensino médio integrado: concepções e contradições*. São Paulo: Cortez, 2005.

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/cbsite/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>>.

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

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

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

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**

Disciplina: **Leitura, Interpretação e Produção de Textos**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Estudos dos códigos linguísticos e suas variações. Leitura e compreensão de textos. Produção textual. Gêneros textuais. Análise linguística.

PROGRAMA

Objetivos

Revisar conhecimentos e aperfeiçoar competências de leitura e escrita necessárias ao uso da linguagem em diferentes situações comunicativas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Leitura, interpretação, compreensão e produção de texto;
2. Aspectos Normativos da Língua Portuguesa;
 - 2.1. Análise Linguística: pontuação, ortografia, acentuação gráfica, estrutura e formação das palavras;
3. Gêneros textuais: autobiografia, carta pessoal, poema, carta de leitor, textos jornalísticos.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, entre outros.

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel.

Avaliação

A Avaliação deverá ser diagnóstica, continuada e progressiva, de acordo com o desenvolvimento da aprendizagem das alunas. Os critérios de avaliação se baseiam na observação do processo de ensino-aprendizagem ao longo do curso, bem como nas discussões durante as aulas expositivas, seminários e atividades. Além disso, serão considerados os registros sistemáticos dos estudos, a leitura da bibliografia indicada, o desempenho de atividades individuais e trabalhos em grupo; a participação nas aulas, bem como a assiduidade, pontualidade e compromisso com as atividades propostas no módulo. Atividades orais e escritas, individuais e/ou em grupo, como debates e produções de texto.

Bibliografia Básica

1. BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed.ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
2. DIONÍSIO, A. P.; BEZERRA, M. de S. (Orgs.). **Tecendo textos, construindo experiências**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2003.
3. DISCINI, N. **Comunicação nos textos**. São Paulo: Contexto, 2005.
4. KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2009.
5. _____. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2009.
6. MAINGUENEAU, D. **Análise de textos de comunicação**. 5. ed. Trad. Cecília P. de Souza e Silva. São Paulo: Cortez, 2001.
7. MARCUSCHI, L. A. **Gêneros textuais: definição e funcionalidade**. In: DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. A.;
8. BEZERRA, M. A. B. (Orgs.). **Gêneros textuais e ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002, p. 19-38.
9. MACHADO, A. R. et al. (Org.). **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
10. _____. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

Bibliografia Complementar

1. COSTA, S. R. da. **Dicionário de gêneros textuais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
2. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1996.
3. _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 11. ed. São Paulo: Ática, 1995.
4. KOCH, I. G. V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

Software(s) de Apoio:

Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**
Disciplina: **Matemática**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Conjunto dos Números Naturais, Conjunto dos Números Racionais, Grandezas e Medidas e Porcentagem.

PROGRAMA

Objetivos

Revisar os conceitos fundamentais da matemática a fim de aplicá-los durante o curso. Conhecer as aplicações da matemática básica nas ciências e na tecnologia.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Conjunto dos Números Naturais

- Comparação e ordenação de números naturais de qualquer ordem de grandeza;
- Composição e decomposição de números;
- Antecessor e sucessor;
- Organização do sistema de numeração decimal: classes e ordens, valor posicional;
- Situações-problema compreendendo diferentes significados das 4 operações fundamentais desenvolvendo números naturais;
- Adições e subtrações com números naturais;
- Fatos fundamentais da multiplicação;
- Algoritmo convencional da multiplicação;
- Estratégias de cálculo mental;

Conjunto dos Números Racionais

- Representação na forma fracionária;
- Representação na forma decimal;
- Comparação e ordenação de números racionais de uso frequente, na representação fracionária;
- Representação decimal das frações (décimos e centésimos);
- Situações-problema compreendendo diferentes significados das operações envolvendo números racionais;
- Adição e subtração de números racionais na forma decimal (medidas de valor);
- Multiplicação de um número natural por outro decimal (medidas de valor);
- Algoritmo convencional da multiplicação e da divisão;
- Estimativas.

Grandezas e Medidas

- Medida de valor
- Medidas de tempo: o calendário, o relógio
- Medidas de temperatura
- Medidas de comprimento
- Medidas de massa
- Medidas de capacidade

Porcentagem

- Porcentagem no contexto diário, como 10%, 20%, 25%,30%,40% 50%, 100%.
- Resolução de problemas envolvendo operações de compra e venda.

Procedimentos Metodológicos

- Aula dialogada;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Resoluções de exercícios.

Recursos Didáticos:

- Quadro branco e projetor multimídia.

Avaliação

Será contínua considerando os critérios de participação ativa dos alunos no decorrer das aulas expositivas. Resolução de exercícios em forma de trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários ,avaliações em duplas para que o aluno tem oportunidade de pensar do ponto de vista do outro, exercitar sua argumentação, aprender a trabalhar cooperativamente e aprimorar suas relações sociais e prova com consulta pois provas desse tipo podem ser realizadas em grupo para propiciar a discussão de um problema ou de um tema. É um instrumento importante que direciona o aluno para a busca e seleção de informações, permite que ele se habitue ao procedimento de pesquisa e identificação de fontes mais adequadas para coleta de dados que o auxiliarão na resolução dos problemas propostos.

Bibliografia Básica:

1. SCHWERTL, Simone Leal. **Matemática Básica**. Blumenau/SC: Edifurb, 2008.
2. FÁVARO, Silvio; KMETEUK FILHO, Osmir. **Noções de lógica e matemática básica**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005.
3. IEZZI, Gelson [et al]. **Fundamentos de Matemática Elementar** (vol. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11). São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia Complementar

1. BARROSO, J.M. (Ed.) **Conexões com a matemática**. (vol. 1, 2, 3) - 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.
2. LIMA, Elon Lajes [et al]. **A Matemática do Ensino Médio** (vol. 1, 2, 3). Rio de Janeiro: SBM, 2008
3. EZZI, Gelson [et al]. **Fundamentos de Matemática Elementar** (vol. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11). São Paulo: Atual, 2005.

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**

Disciplina: **Informática Básica**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Sistemas operacionais, Gerenciamento de pastas e arquivos, edição de texto e internet.

PROGRAMA

Objetivos

- Iniciar as alunas no uso dos recursos da informática;
- Capacitar as alunas a utilizarem os recursos de editor de texto;
- Introduzir e/ou aperfeiçoar as alunas na utilização dos recursos disponíveis na internet.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- **Sistema Operacional:**
 - Área de trabalho.
 - Barra de tarefas e botão iniciar.
 - Meu computador.
 - Desligar o computador.
 - Utilização de teclado e mouse.
 - Gerenciar pastas e arquivos:
 - Criar, excluir e renomear pastas;
 - Copiar, recortar, mover e colar arquivos e pastas.
 - Personalizar área de trabalho
- **Editor de Texto:**
 - Digitação e manipulação de texto:
 - Seleção, cópia, exclusão, substituição e movimentação de texto;
 - Seleção de estilo de fontes, tamanho, cores, formatos e alinhamento.
 - Marcadores e numeradores.
 - Recuo, tabulação, parágrafos, espaçamentos e margens.
 - Corretor ortográfico.
 - Salvar documento.
 - Imprimir documento.
- **Internet:**
 - Acessar páginas.
 - Páginas de pesquisa – métodos de busca.
 - Download de arquivos.
 - Correio eletrônico – mensagem de texto, arquivos anexos (envio e recebimento).
 - Redes sociais.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas;
- Atividades práticas individuais e/ou em grupo.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia .

Avaliação

- Será de forma contínua por meio da participação das alunas nas atividades individuais e/ou em grupo desenvolvidas em sala/aulas durante o curso.

Bibliografia Básica

1. MARÇULA, Marcelo; BRNINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações**. 3.ed. São Paulo: Érica, 2008.
2. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007.
3. MORGADO, Flavio Eduardo Frony. **Formatando teses e monografias com BrOffice**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.

Bibliografia Complementar

1. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. São Paulo: Érica, 2008.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**
Disciplina: **Ética e Cidadania** Carga-Horária: **9h (12h/a)**

EMENTA

Noções e princípios de ética e cidadania para o trabalho.

PROGRAMA

Objetivos

- Dar noções e princípios de ética e moralidade, de modo a preparar o aluno para uma atuação profissional ética e cidadã.
 - Dar noções e princípios de ética e moralidade, de modo a preparar o aluno para uma atuação profissional ética e cidadã.
- produzir um padrão referencial de convivência de diferenças, minimamente adequado, à construção do cidadão profissional produtivo e ético.
- estimular o amplo debate sobre as questões da convivência sócio-profissional, e seus registros deontológicos e morais, em suas diferenças específicas, na atividade produtiva e na atividade social. Ou seja: face aos problemas práticos atuais e através do debate ético conjunto e fundamentado, pretende-se estimular a consciência crítica moral dos futuros profissionais e cidadãos em formação pelos cursos FIC/IFRN; e, de tal modo que a disciplina produza um padrão referencial de convivência de diferenças, minimamente adequado, à construção do cidadão profissional produtivo e ético.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções de ética
 1. Ética e moral (consciência moral e lei)
 2. O questionamento ético na história
 - 1.2.1. Breves considerações sobre a ética aristotélica, a Ética do dever (Kant) e a Ética utilitarista.
3. Cidadania
4. Relação entre Ética e cidadania.
5. A questão da ética na contemporaneidade. (a bioética, ética ambiental e ética animal)
6. Ética e exercício profissional nas organizações não governamentais

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas;
Técnicas de dinâmica de grupo;
Discussão sobre filmes, músicas e outros recursos multimídia;
Leitura, construção e discussão de textos;
Atividades práticas individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- Utilização de TV/DVD, quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.

Avaliação

- A avaliação será processual, com o acompanhamento do desempenho individual em sala de aula e nas atividades individuais e em grupo.

Bibliografia Básica

1. BARBOSA, Maria Nazaré Lins. Ética e terceiro setor. Disponível em: <http://bit.ly/GMHJL3> Em:22/03/2012.
2. CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2000.
3. VALLS, Álvaro L. M. O que é ética. Coleção Primeiros Passos, 3ª. ed., São Paulo: Brasiliense, 1989.

Bibliografia Complementar

1. SECRETARIA de Educação Básica - SED/MEC. Ética e cidadania: construindo valores na escola e na sociedade [recurso eletrônico]. Brasília: MEC, 2007.
2. ELIN, Elizabeth; HERSHBERG, Eric. Construindo a democracia: direitos humanos, cidadania e sociedade na América Latina. São Paulo: Edusp, 2006. 334 p. (Direitos Humanos ; v. 1).
3. BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel; NOSELLA, Paolo. Educação e cidadania: quem educa o cidadão?. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1988. 94 p. (Polêmicas do nosso tempo, v. 23).
4. SEVERINO, Antônio Joaquim. Filosofia da educação: construindo a cidadania. São Paulo: FTD, 1994. 152 p. (Coleção aprender e ensinar).
5. GUTIÉRREZ, Francisco; PRADO, Cruz; INSTITUTO PAULO FREIRE. Ecopedagogia e cidadania planetária. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2002. 128 p. (Guia da escola cidadã).
6. COVRE, Maria de Lourdes M. O que é cidadania. São Paulo, Brasiliense, 2007.
7. DALLARI, Dalmo de Abreu. Direitos humanos e cidadania. São Paulo, 1998.

Software(s) de Apoio:

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**

Disciplina: **Cooperativismo**

Carga-Horária: **9h (12h/a)**

EMENTA

História do cooperativismo, as diferentes formas de cooperativismo, as vantagens do cooperativismo. Estudar os princípios do cooperativismo, os procedimentos para constituição e legalização de cooperativas e a legislação cooperativista.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer a história do cooperativismo, como forma de instigar a valorização do trabalho em regime de cooperação junto ao público do projeto.
- Promover a difusão da temática do cooperativismo junto as mulheres do projeto mulheres mil;
- Capacitar mulheres na temática do cooperativismo;
- Colaborar com o aprendizado das mulheres beneficiadas pelo projeto.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Etimologia da palavra cooperação
- Contexto histórico do surgimento do cooperativismo
- Primeira cooperativa “pioneiros de rochdale”
- Surgimento do cooperativismo no Brasil
- Princípios do cooperativismo
- Principais ramos do cooperativismo
- Porque o cooperativismo em nossa região já foi tão desvalorizado?
- Cooperativismo contemporâneo
- Experiência da coopapi (visita)

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas
- Atividades práticas individuais e em grupo
- Dinâmicas
- Visitas a COOPAPI

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Cartilha com conteúdo abordado para distribuir entre participantes.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades individuais e/ou em grupo desenvolvidas em sala/aulas de campo durante o curso.

Bibliografia Básica

ABRANTES, José, Associativismo e cooperativismo. Rio de Janeiro, Interciência, 2004.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. Manual de Gestão das Cooperativas. 3ed, São Paulo:Atlas, 2006.

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

VEIGA, Sandra Mayrink; Cooperativismo uma revolução pacífica em ação. Editora DP&A

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Evolução do Cooperativismo no Brasil: DENACOOOP, Brasília: Mapa, 2006.

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

Disciplina: **Empreendedorismo: Aprendendo a Empreender**

Carga-Horária: **24h (32h/a)**

EMENTA

Análise dos conceitos básicos de empreendedorismo. Fundamentos e critérios para tomadas de decisão. Abordagem dos critérios técnico-econômicos e de mercado para definição de atividades agropecuárias, agroindustriais e de prestação de serviços. A gestão de recursos humanos e dos fatores de produção. As relações humanas no processo de comercialização. Os fatores de produção. O plano de trabalho da empresa.

PROGRAMA

Objetivos

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 da Empresa

Procedimentos Metodológicos

- TELE SALA - Ambiente de aprendizagem onde os participantes assistem aos vídeos em grupos e leem o material impresso, estudando sob a orientação do Orientador de Aprendizagem.
- Atividades práticas individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades individuais e/ou em grupo desenvolvidas em sala/aulas de campo durante o curso.

Bibliografia Básica

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

DRUCKER, P. F.; Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.

Bibliografia Complementar

AZEVEDO, J.H. Como iniciar uma empresa de sucesso. R.J.: Qualitymark, 1992.

CHIAVENATO, Idalberto. Administração de empresas - uma abordagem contingencial. 3 ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

GAWLAK, Albino; RATZKE, Fabiane. Cooperativismo: primeiras lições. 3a. Ed. Brasília: SESCOOP, 2007. 112p.

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

Disciplina: **Comercialização e Economia Solidária**

Carga-Horária: **9h (12h/a)**

EMENTA

Estudos dos conceitos básicos de comercialização e economia solidária. Histórico da economia solidária. Funcionamento do sistema associativista e desta nova maneira de organização econômica.

PROGRAMA

Objetivos

1. Apresentar uma síntese histórica da comercialização de produtos da agricultura familiar, buscando traçar estratégias para comercializar a produção da agricultura familiar.
2. Apresentar o contexto histórico da economia solidária, no mundo e no Brasil.
3. Compreender o funcionamento do sistema associativista e a nova maneira de organização econômica.
4. Promover a difusão da temática da comercialização de produtos da agricultura familiar junto às mulheres do projeto mulheres mil.
5. Capacitar mulheres na temática da comercialização de produtos da agricultura familiar;
6. Colaborar com o aprendizado das mulheres beneficiadas pelo projeto;
7. Estimular as mulheres a buscar a comercialização para seus produtos;
8. Promover a difusão da temática da economia solidária junto às mulheres do projeto mulheres mil;
9. Capacitar mulheres na temática da economia solidária;
10. Colaborar com o aprendizado das mulheres beneficiadas pelo projeto.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Origem e histórico da comercialização e economia solidária.
- Contexto do surgimento da comercialização na história da humanidade
- Organização e estratégias
- Economia Solidária no Brasil
- Princípios da economia solidária
- Empreendimentos econômicos solidários (EESs)
 - Empreendimentos locais
- Comercialização de produtos da Agricultura Familiar
- Programas governamentais
 - PNAE
 - Compra Direta
 - Experiência da COOPAPI com comercialização
- Regularidade, diversidade e apresentação dos produtos
- Qualidade dos produtos

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas
- Atividades individuais e em grupos
- Dinâmicas
- Visitas a Feira da Agricultura Familiar de Apodi e a BUDEGA TERRA FIRME

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Cartilha com conteúdo abordado para distribuir entre participantes.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades individuais e/ou em grupo desenvolvidas em sala/aulas de campo durante o curso.

Bibliografia Básica

1. SECRETARIA NACIONAL DE ECONOMIA SOLIDÁRIA. Economia Solidária, outra economia acontece: Cartilha da Campanha Nacional de Mobilização Social. Brasília: MET, SENAES, FBES, 2007.
2. _____. Manual para formadores: descobrindo a outra economia que já acontece – Brasília: MTE SENAES, 2007.
3. BRASIL escola Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.
4. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Brasil escola. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/portal/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.

Bibliografia Complementar

1. FACES do Brasil Disponível em: <<http://www.facesdobrasil.org.br/>>. Acesso em: 28 dez. 2011.
2. ECONOMIA Solidária: outra economia acontece. Produção da Secretária Nacional de Economia Solidária. Brasília: MET, SENAES, FBES, 2007. 1 DVD.
3. ECONOMIA Solidária: outra economia acontece. Produção da Secretária Nacional de Economia Solidária. Brasília: MET, SENAES, FBES, 2007. 2 CDs-ROM

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**
Disciplina: **Prática do Associativismo**

Carga-Horária: **9h (12h/a)**

EMENTA

Conceitos básicos do associativismo; histórico e importância; Formas associativas; Estrutura e funcionamento das organizações: cooperativas, sindicatos e associações.

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

- Aulas expositivas dialogadas, com ampla discussão sobre o Associativismo;
- Debates, trabalhos em sala individuais e em equipe, leitura dirigida de textos e artigos.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades individuais e/ou em grupo desenvolvidas em sala/aulas de campo durante o curso.

Bibliografia Básica

1. AVRITZER, L. **Um desenho institucional para o novo associativismo**. São Paulo: Cedec, 1997.
2. SOUZA, L. C. **Associações**. Vitória: Sebrae, 2007.
3. Gawlak, Albino; Ratzke, Fabiane. **Cooperativismo: primeiras lições**. 3a. Ed. Brasília: SESCOOP, 2007. 112p.
4. RÊGO, J. de J. M. **Cooperativismo nacional: dimensões políticas e econômicas**. Brasília, DF: OCB, 1984.
5. LUCENA, M. B. de. **Cooperação e organização: desafios do cooperativismo**. Natal: OCERN, 1994.
6. BENECKE, D. W. **Cooperação e desenvolvimento: o papel das cooperativas no processo de desenvolvimento econômico nos países do terceiro mundo**. Porto Alegre: Coojournal; Recife: Assocene, 1980.

Bibliografia Complementar

1. RÊGO, J. de J. M. **Cooperativismo nacional: dimensões políticas e econômicas**. Brasília, DF: OCB, 1984.
2. Queiroz, C. A. R. S. **Manual da cooperativa de serviços e trabalho**. São Paulo: STS Publicações e Serviços, 1996.
3. P. Singer. A. R. Sousa. **A economia solidária no Brasil: A autogestão como resposta ao desemprego**. São Paulo: Contexto, 2000.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamentos de Frutos**

Disciplina: **Boas Práticas para Processamento de Frutos**

Carga-Horária: **12h (16h/a)**

EMENTA

Procedimentos higiênico-sanitários que devem ser aplicados durante a técnica de processamento das frutas, desde a sua entrada até o produto final.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer os procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de confecção das polpas e doces, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final,
- Garantir a qualidade e segurança dos produtos destinados à alimentação.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação
2. Condições Higiênico-Sanitárias
3. Roteiro para Elaboração do Manual de BPF
4. Lista de Verificação (*check list*) das BPF
5. Procedimento Operacional Padrão de Higienização – POP E POPH
6. Sugestão de roteiro para a confecção de um Procedimento Operacional Padronizado.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas;
- Aulas práticas na fabricação de polpas;
- Atividades práticas individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Frutas.
- Equipamentos e utensílios específicos.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas em sala/aulas de campo durante o curso.
- Trabalhos individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. CHAVESM, J. B. P. C.; ASSIS, F. C. C.; PINTO, N. B. M.; SABAINI, P. S. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Restaurantes, Lanchonetes e Outros Serviços de Alimentação. 2006. Editora UFV.
2. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar, São Paulo: ARTMED, 2005. 424p.
3. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3ªed, São Paulo: Atheneu, 2005.455p.

Bibliografia Complementar

1. SANTOS, S.G.F.S. Treinando Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 134p.
2. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª edição, 2005.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos**
Disciplina: **Produção e Conservação de Polpas de Frutas**

Carga-Horária: **18h (24h/a)**

EMENTA

Caracterizar e realizar os procedimentos que deverão ser aplicados durante o processamento, a fabricação e a conservação de polpa de frutas. Aplicação de medidas de controle de eliminação de microorganismos na produção de polpas. Caracterizar a cadeia de comercialização de polpa de frutas.

PROGRAMA

Objetivos

- Desenvolver corretamente os processos de produção e conservação de polpa de frutas, aplicando as boas práticas de higiene.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Boas práticas na fabricação;
- Valores nutricionais das frutas;
- Conservação e alteração dos alimentos;
- Medidas para controle e eliminação de microorganismos;
- Fases do processamento das frutas;
- Técnicas de controle de qualidade na produção das polpas;
- Processamento e fabricação das polpas;
- Embalagem;
- Rotulagem;
- Orçamento
- Custo e venda.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas práticas com utilização de Cartilhas e Utensílios de Cozinha

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Laboratório de processamento de frutos.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas em aulas práticas durante o curso.

Bibliografia Básica

1. SOUZA, Antonio Carlos Gomes de. **Fabricação de polpa de maracujá, mamão, goiaba e abacaxi**. 2 ed. Brasília: SENAR, 2010.
2. MATTA, V. M.; FREIRE JUNIOR, M.; CABRAL, L. M. C.; LEM, A. A. Polpa de Fruta Congelada. 1 ed. Brasília: EMBRAPA, 2005.
3. RAMOS, A. M. et al. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF): Indústrias processadoras de polpa de frutas. 2 ed. Editora independente, 2010

Bibliografia Complementar

1. ROSENTHAL, A.; MATTA, V. M.; CABRAL, L. M. C.; FURTADO, A. A. L. Processo de produção. In: Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças: SEBRAE, 2003. 123 p. (Série Agronegócios).

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Processamento de Frutos**
Disciplina: **Fabricação de Doces Caseiros com Frutas** Carga-Horária: **24h (32h/a)**

EMENTA

Caracterizar e realizar procedimentos e operações efetuados durante o processo de fabricação de diversos tipos de doces caseiros com frutas, desde a recepção da matéria prima até a embalagem, rotulagem e comercialização.

PROGRAMA

Objetivos

- Desenvolver corretamente os processos de fabricação de doces caseiros com fruta, aplicando as boas práticas de higiene.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Boas práticas na fabricação;
- Valores nutricionais das frutas;
- Alimentos construtores;
- Alimentos energéticos;
- Alimentos reguladores;
- Processo de higienização dos frutos;
- Preparação de doces em corte;
- Preparação de doces em pasta;
- Preparação de compotas;
- Preparação de doces diversos;
- Técnicas de preparação e cocção correta;
- Embalagem;
- Rotulagem;
- Orçamento – custo e venda.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas práticas com utilização de Flip chart, Cartilhas e Utensílios de Cozinha.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Laboratório de processamento de frutos.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas em aulas práticas durante o curso.

Bibliografia Básica

1. DUTRA, Eliane Said. **Fabricação de Geleias:** goiaba e morango. 3.ed. Brasília: SENAR, 2010.
2. COUTINHO, Aurora Maria Aredes. **Fabricação de compotas:** abacaxi e mamão. 3 ed. Brasília: SENAR, 2010
3. Machado, Roberto Luiz Pires; MATTA, Virgínia Martins. Preparo de compotas e doces em massa em bancos de alimentos. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 20p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos)

Bibliografia Complementar

1. TORREZAN, Renata. Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial Frutas em Calda, Geléias e Doces. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. (Série Agronegócios).

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

Disciplina: **Alimentação Alternativa**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Conceitos básicos em alimentação e nutrição; valor nutricional e calórico dos diferentes Alimentos; aproveitamento dos alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

- Aplicar os conhecimentos dos valores nutricionais dos alimentos na elaboração de receitas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Valor nutricional dos alimentos;
- Aproveitamento de casca, talos, folhas e sementes;
- Fabricação de geleias, bolos, tortas, sucos e etc.;
- Princípio da multimistura;
- Higienização dos alimentos;
- Higienização dos utensílios

Procedimentos Metodológicos

- Aulas práticas desenvolvidas com a participação das alunas.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor de slides, aparelho de som, etc.
- Laboratório de processamento de frutos.

Avaliação

- Será de forma contínua, através da participação das alunas nas atividades desenvolvidas durante o curso.

Bibliografia Básica

1. GUIMARÃES, C. A.; BRANDÃO, C. T. T.; COSER, L. R.; ALBUQUERQUE, Z. P.; SIU, C. E.; COITINHO, D. C. Conclusões do Grupo de Trabalho Sobre "Alimentação Alternativa". Brasília: Ministério da Saúde, Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição/Organização Pan-Americana da Saúde, Fundo das Nações Unidas para a Infância. 1994.
2. DIETAS não usuais: naturalismo, vegetarianismo, alimentação alternativa e macrobiótica Disponível em: <<http://www.nutriweb.org.br/n0102/dietasnaousuais.htm>>. Acesso em: 28 dez. 2012.
3. PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte Para Decisão Nutricional. 4ª Ed. São Paulo:Manole, 2013.164 p.

Bibliografia Complementar

1. SESC - Serviço Social do Comércio. Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 45 pág. (Mesa Brasil SESC-Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros.