



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

DELIBERAÇÃO Nº. 61/2012-CONSEPEX

Natal, 14 de dezembro de 2012.

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

CONSIDERANDO

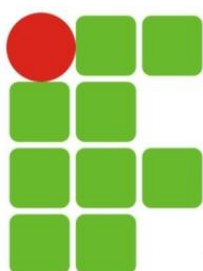
o que consta no Processo nº 23421.020017.2012-70, de 13 de setembro de 2012,

DELIBERA:

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

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


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



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

*Programa Mulheres Mil
Projeto Pedagógico do Curso de*

Processamento de Alimentos

na modalidade presencial

Câmpus: Pau dos Ferros



www.ifrn.edu.br

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

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Câmpus: Pau dos Ferros

Projeto aprovado pela Deliberação nº 61/2012-CONSEPEX/IFRN, de 14/12/2012 e
autorização de criação do curso e funcionamento no Câmpus Pau dos Ferros pela
Resolução nº 94/2012-CONSUP/IFRN, de 21/12/2012.

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

Antônia Francimar da Silva
DIRETOR GERAL DO CAMPUS PAU DOS FERROS

COORDENAÇÃO GERAL:
Violeta Maria de Siqueira Holanda
Larissa Silva Souza

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO:
Adalva Lopes Machado
Adriana Melo Leite
Claudia Patrícia Mourão Lima Fontes
Manuella Macêdo Barbosa
Violeta Maria de Siqueira Holanda
Amélia Cristina Reis e Silva

COLABORAÇÃO:
Adalva Lopes Machado
Adriana Melo Leite
Claudia Patrícia Mourão Lima Fontes
Kátia Regina Souza
Manuella Macêdo Barbosa

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Nadja Maria de Lima Costa
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	5
2. DADOS DO COORDENADOR DO CURSO	5
3. JUSTIFICATIVA	5
4. OBJETIVOS	7
5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	7
6. CONCEPÇÃO DO CURSO E PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	8
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	8
7.1. ESTRUTURA CURRICULAR	8
7.2. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	10
7.3. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	10
8. INDICADORES DE DESEMPENHO	10
9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	11
10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIA	11
11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	12
12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	12
REFERÊNCIAS	13

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO: Formação Inicial e Continuada em Processamento de Alimentos.

ÁREA DE CONHECIMENTO/EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia.

FORMA DE OFERTA: Presencial

2. DADOS DAS COORDENADORAS DO CURSO

O curso será coordenado pelas professoras Adalva Lopes Machado, Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes, Manuella Macêdo Barbosa, Adriana Melo Leite integrantes do quadro efetivo do IFRN, com regime de trabalho de Dedicção Exclusiva, graduadas em Engenharia de Alimentos, possuindo Mestrado com foco em Tecnologia de Alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN Campus Pau dos Ferros, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional (Lei nº. 11.892/2008), vem por meio do Programa Mulheres Mil, desenvolver o projeto **Flor do Sertão: Cultivando Educação, Trabalho e Cidadania no Alto Oeste Potiguar**. Este projeto é direcionado a mulheres em situação de vulnerabilidade social moradoras da periferia do município de Pau dos Ferros.

Pau dos Ferros está localizado na região do semiárido do nordeste brasileiro, a uma distância de quatrocentos quilômetros a oeste da capital do estado, Natal. Ocupa uma área de 259,960 km², sendo que 1,9024 km² estão em perímetro urbano, e sua população foi estimada no ano de 2010 em 27 745 habitantes, sendo 14. 229 mulheres e 13.516 homens. A população residente e alfabetizada é de 21.011 habitantes (IBGE, 2010). O município é o décimo oitavo mais populoso do estado e primeiro de sua microrregião, embora, pela polarização da cidade, circulem pela sede do município cerca de 50 mil pessoas por dia.

A predominância do espaço rural foi e está sendo substituída pelo urbano, para atender às exigências da expansão urbana, dada pelo aumento das atividades produtivas na cidade (indústria, comércio e serviço) e pelo aumento da demanda habitacional, gerado pela concentração populacional. O limite entre o campo e a cidade está deixando de ser visível e a população do campo vem decrescendo a cada ano. Também por causa do crescimento do município e cidades próximas foi criada

a Microrregião de Pau dos Ferros, reunindo além de Pau dos Ferros, outros dezesseis municípios. São alguns deles: Encanto, Doutor Severiano, São Miguel, Francisco Dantas, José da Penha, Marcelino Vieira, Paraná, Pilões, Portalegre, Riacho da Cruz, Rodolfo Fernandes, São Francisco do Oeste, Severiano Melo, Taboleiro Grande, Tenente Ananias, Viçosa. Em 2006 a população dessa mesorregião foi estimada pelo IBGE em cerca de 120.000 habitantes em uma área total de 2.672,604 km². O Produto Interno Bruto (PIB) *per capita* médio de R\$ 2.144,52 em 2003.

O foco do projeto direcionado às mulheres da periferia de Pau dos Ferros deve-se à falta de oportunidades de educação e de trabalho em que elas se encontram. Na sua maioria, essas mulheres migram da zona rural para as áreas periféricas da cidade, ampliando o contingente de sujeitos em condições limitadas do exercício pleno da sua cidadania. Elas não tiveram acesso à educação básica e nem a qualificação profissional, apesar do aumento das atividades produtivas no município, sobretudo no setor de serviços. A urbanização crescente no município gera um número considerável de mulheres excluídas do setor produtivo, acentuando sua situação de vulnerabilidade social.

Ademais, alguns fatores são considerados negativos para que as mulheres adquiram uma ascensão, seja profissional, seja social. O machismo, o preconceito, a violência, dentre outros, estimulam relações de dominação e poder dos homens em relação às mulheres, ameaçando o processo de emancipação feminina. Pesquisa realizada sobre a violência contra a mulher na região do Alto Oeste Potiguar, mais precisamente na cidade de Pau dos Ferros, aponta o aumento progressivo de vítimas com o passar dos anos. Entre 2005 e 2006 foram registrados na 4ª Delegacia Regional de Pau dos Ferros 338 casos de agressões contra a mulher na região (Maia *et al*, 2012).

O Projeto **Flor do Sertão: Cultivando Educação, Trabalho e Cidadania no Alto Oeste Potiguar** vêm contribuir na inclusão social de 100 mulheres, colaborando para a elevação da escolaridade e para a oferta de qualificação profissional, bem como para ampliação do exercício pleno da cidadania e melhoria da qualidade de vida em Pau dos Ferros.

Sendo assim, com base nas características sociais e econômicas da região e das demandas suscitadas durante as visitas nas comunidades, visualizamos para suporte aos empreendimentos econômicos locais a oferta de cursos de qualificação profissional na área de processamento de frutas, leite, pão e biscoito como alternativa para o desenvolvimento de atividades econômicas, gerando emprego, trabalho, renda e melhorando a qualidade de vida da comunidade local.

Desta maneira, o Programa Mulheres Mil, vem trazer por meio do IFRN Câmpus Pau dos Ferros uma nova oportunidade de aprendizado, possibilitando uma qualificação profissional na área de alimentos, como alternativa para o desenvolvimento de atividades econômicas, gerando emprego e renda, e desta maneira, possibilitando a essa mulher uma melhor qualidade de vida.

4. OBJETIVOS

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Alimentos tem como objetivo geral contribuir para a inclusão socioeconômica de mulheres, contribuindo para a qualificação profissional, a elevação da escolaridade para o exercício da cidadania e para a melhoria da qualidade de vida no município de Pau dos Ferros.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Processar Alimentos (doces, leite, pães e biscoitos);
- Compreender o conceito de Higiene e Segurança Alimentar;
- Reconhecer a importância das práticas de higiene na preparação de alimentos;
- Aplicar técnicas de boas práticas na lavagem de alimentos e utensílios.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso em Processamento Alimentos destina-se ao ingresso ao Programa Mulheres Mil no IFRN Campus Pau dos Ferros, ocorre por meio da oferta de turmas com 25 mulheres moradoras das comunidades rurais e urbanas deste município.

Para estabelecer as primeiras turmas, totalizando 50 (cinquenta) mulheres, utilizar-se-á contatos com líderes comunitários (Pastorais da Igreja), grupos de mães do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI), Secretaria Municipal de Assistência Social e os Centros de Referência em Assistência Social (CRAS). A seleção e matrícula das mulheres serão publicados em Edital, obedecendo aos seguintes critérios para o acesso:

- a) Ser do sexo feminino;
- b) Não estar trabalhando formalmente;
- c) Ter idade mínima de 16 anos;
- d) Ter disponibilidade para participar de todas as atividades previstas no projeto;
- e) Assinar termo de comprometimento com as atividades do Programa;
- f) Residir preferencialmente, nas comunidades de Riacho do Meio, Manoel Deodato, Beira Rio e Perímetro Irrigado.

O acesso ao curso será feito através de processo seletivo, aberto ao público, para um total de 25 vagas por turma, sendo destinadas 50 vagas para 2012 e 2013.

6. CONCEPÇÃO DO CURSO E PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Este curso de formação inicial e continuada em Processamento de Alimentos.

Ao concluir o curso, o profissional egresso do Curso FIC em Processamento Alimentos será capaz de:

- Relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas e situá-las em diferentes momentos de suas vidas;
- Conhecer os conceitos básicos de Higiene e Segurança Alimentar;
- Conhecer e produzir alimentos de maneira a evitar o desperdício;
- Utilizar, adequadamente, todos os equipamentos e utensílios para a produção de alimentos (frutas, leite, pães e biscoitos);
- Conhecer os caminhos necessários para um trabalho em cooperativas e as diversas fontes de rendas, assim como noções gerais de compra e venda de produtos.

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

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

7.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso FIC em Processamento de Doces, na modalidade presencial, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº. 9.394/96) e no Projeto Político-Pedagógico do IFRN, além da Portaria nº 1.015/2011, que institui o Programa Nacional Mulheres Mil.

O curso está estruturado em módulos e organizado por disciplinas, com uma carga-horária total de 200 horas. O Quadro 1 descreve a listagem de disciplinas do curso e o Quadro 2

A matriz curricular do curso FIC em Processamento de Alimentos, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, com carga-horária total de 200 horas, totalizando 20 disciplinas distribuídas em 04 módulos, na proporção de um mês para cada módulo, com duração de aproximadamente 04 meses para a conclusão do curso. O Quadro 1 descreve as disciplinas do curso, dentro de cada temática trabalhada nos diferentes módulos e o Quadro 2 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

Quadro 1 – Disciplinas do Curso Processamento de Alimentos

Módulo	Temática	Componentes Curriculares	C/H Componente Curricular	C/H Total
Módulo I	Seminário de Integração	Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas	04h	08 horas
		Atividade de Integração com Formadoras/alunas: Mapa da Vida.	04h	
	Conhecimentos Básicos	Língua Portuguesa	16h	48 horas
		Matemática Básica	16h	
Informática Básica		16h		
Módulo II	Identidade Gênero e Cidadania	Autoestima e relacionamento interpessoal	08h	24 horas
		Gênero e Direitos da mulher	08h	
		Saúde da mulher	08h	
Módulo III	Qualificação Profissional	Conhecendo a matéria-prima	6h	94 horas
		Conceito de Higiene e Segurança Alimentar	04h	
		Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos	05h	
		Lavagem de alimentos e utensílios	04h	
		Processamento de doces	25h	
		Processamento de derivados do Leite	25h	
		Processamento de Pães e Biscoitos.	25h	
Módulo IV	Gestão Pessoal e Geração de Renda	Empreendedorismo	08h	26 horas
		Economia solidária	08h	
		Fabricação de saneantes	10h	
Carga Horária Total do Curso				200horas

Quadro 2 – Matriz curricular do Curso FIC em Processamento de Alimentos, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas por módulo/período				Carga-horária total	
	1º	2º	3º	4º	Hora/aula	Hora

Núcleo Fundamental						
Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas	04					04
Atividade de Integração com Formadoras/alunas	04					04
Língua Portuguesa	16					16
Matemática Básica	16					16
Informática Básica	16					16
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	56					56

Núcleo Articulador						
Autoestima e relacionamento interpessoal		08				08
Gênero e Direitos da mulher		08				08
Saúde da mulher		08				08
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador		24				24

Núcleo Tecnológico						
--------------------	--	--	--	--	--	--

Conhecendo a matéria-prima			06			06
Conceito de Higiene e Segurança Alimentar			04			04
Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos			05			05
Lavagem de alimentos e utensílios			04			04
Processamento de doces			25			25
Processamento de derivados Leite			25			25
Processamento de Pães e Biscoitos.			25			25
Empreendedorismo				08		08
Economia solidária				08		08
Fabricação de saneantes				10		10
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico			94	26		120

Total de carga-horária de disciplinas	56	24	94	26		200
--	-----------	-----------	-----------	-----------	--	------------

TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO

Observação: A hora-aula considerada possui 60 minutos.

7.2. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

Para se construir uma avaliação mediadora entre os conhecimentos elaborados e as experiências de vida dos sujeitos, a avaliação deve ser um processo que tem como objeto a reflexão dos movimentos educativos efetuados. O educando avalia a si próprio e a experiência pedagógica vivenciada. Os educadores, através do processo de avaliação, refletem sobre a sua própria prática pedagógica.

O curso será desenvolvido por meio de aulas expositivas seguidas de exercícios de fixação de aprendizagem; Aulas práticas em laboratório; trabalhos individuais e em grupo; pesquisas; estudo dirigido; produção de material didático e de apoio acadêmico, entre outros. Assim como visitas para estimular o aprendizado teórico.

7.3. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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

8. INDICADORES DE DESEMPENHO

Os seguintes indicadores de desempenho deverão ser seguidos na oferta do curso:

- Número máximo de estudantes por turma: 25.
- Índice máximo de evasão admitido: 20%.

- Produção acadêmica: produção mínima de um evento ou projeto de elaboração de material acadêmico ou de apoio acadêmico por turma.
- Média mínima de desempenho de estudantes: 60%.
- Número mínimo de estudantes para manutenção da turma: 50% do número total de estudantes que iniciaram o curso.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem do Curso de Processamento Alimentos deve ter como parâmetros os princípios do Projeto Político-Pedagógico, a função social e os objetivos gerais e específicos do IFRN, assim como atender às demandas do Programa Mulheres Mil.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada no processo ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, que devem ser utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades e que funcione como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

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

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

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIA

O Quadro 3 a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso de Processamento de Alimentos. Os quadros 3 e 4 apresentam a relação dos docentes e técnicos de laboratório disponíveis para as atividades do curso.

Quadro 3 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
02	Salas de Aula	Com 30 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com 60 cadeiras, projetor multimídia, computador.
01	Auditório	Com 180 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.

01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia.
01	Laboratório de Processamento de Alimentos	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO DE LABORATÓRIO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnicos disponíveis para o funcionamento do Curso no Campus Pau dos Ferros.

Quadro 4 – Pessoal docente disponível para o funcionamento do Curso Processamento de Alimentos.

Nome	Matrícula	Regime de trabalho	Titulação	Formação
Adalva Lopes Machado	1944318	DE	Mestrado	Tecnóloga de Alimentos
Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes	1939087	DE	Mestrado	Engenheira de Alimentos
Manuella Macêdo Barbosa	1865385	DE	Mestrado	Engenheira de Alimentos
Adriana Melo Leite	1723542	DE	Mestrado	Engenheira de Alimentos

Quadro 5 – Pessoal técnico-administrativo disponível para o funcionamento do Curso Processamento de Alimentos.

Nome	Matrícula	Regime de trabalho	Cargo	Nível
Maria Luisa Rocha Macêdo		40h	Técnica de Laboratório-alimentos	Médio
Amilde Martins da Fonseca	1674106	40h	Pedagoga	Superior
Zadja Tamara Cândida dos Santos	1845777	40h	Assistente Administrativa (Secretaria)	Médio
Alriberto Germano da Silva	1730877	40h	Técnico de Laboratório - Ciências	Médio
Ivan Bandeira de Oliveira	1748662	40h	Técnico de Laboratório - Ciências	Médio

12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a conclusão do curso Processamento de Alimentos será conferido ao egresso o Certificado de **Beneficiadora de Alimentos**.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Lei nº 11.892, de 29/12/2008**. 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.

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

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

BRASIL. **Portaria 1.015/2011, de 21/07/2011**. Institui o Programa Nacional Mulheres Mil. Brasília/DF: 2011.

ANEXO I – PROGRAMAS DE DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso:	FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil
Disciplina	Língua Portuguesa
Carga-Horária:	16h

EMENTA

Variação linguística; Preconceito linguístico; Textualidade; Cena Enunciativa; Intencionalidade Discursiva; Coesão e Coerência; Gêneros Textuais/Discursivos; Aspectos Normativos da Língua Portuguesa.

PROGRAMA

Objetivo geral:

Aperfeiçoar competências de leitura e escrita necessárias ao uso da linguagem em diferentes situações comunicativas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Variação linguística e preconceito linguístico;
2. Texto e contexto (Cena Enunciativa);
3. Conhecimentos/Competências necessárias à prática da leitura e da escrita;
4. Aspectos Normativos da Língua Portuguesa;
5. Fatores de textualidade: coesão e coerência;
6. Gêneros textuais/discursivos de diversas esferas da atividade de comunicação.

Procedimentos Metodológicos

Aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários, debates, discussão e exercícios.

Recursos Didáticos

Quadro branco, projetor multimídia, aparelho vídeo/áudio/TV.

Avaliação

Atividades orais e escritas, individuais e/ou em grupo, como debates e produções de texto.

Bibliografia Básica

- BAGNO, M. **Nada na língua é por acaso: por uma pedagogia da variação linguística**. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.
- _____. **Preconceito linguístico: o que é, como se faz**. 43. ed. São Paulo: Loyola, 2006.
- BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed. ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
- COSTA, S. R. da. **Dicionário de gêneros textuais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
- DIONÍSIO, A. P.; BEZERRA, M. de S. (Orgs.). **Tecendo textos, construindo experiências**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2003.
- DISCINI, N. **Comunicação nos textos**. São Paulo: Contexto, 2005.
- FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1996.
- _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 11. ed. São Paulo: Ática, 1995.
- KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2009.
- _____. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2009.
- KOCH, I. G. V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
- MAINGUENEAU, D. **Análise de textos de comunicação**. 5. ed. Trad. Cecília P. de Souza e Silva. São

Paulo: Cortez, 2001.

MARCUSCHI, L. A. **Gêneros textuais**: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. A.; BEZERRA, M. A. B. (Orgs.). **Gêneros textuais e ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002, p. 19-38.

MACHADO, A. R. et al. (Org.). **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

_____. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

Disciplina: **Matemática Básica**

Carga-Horária: **16h**

EMENTA

Sistema de numeração, conjuntos numéricos, razões e proporções, porcentagens e problemas do primeiro grau.

PROGRAMA

Objetivos

- O curso tem como objetivo reforçar os conceitos de matemática básica, partindo do estudo dos números inteiros até os números racionais, com o propósito de instrumentalizar o aluno para aplicação em problemas de 1º grau que envolvam as razões, proporções, divisões proporcionais, porcentagens e operações com decimais.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Números inteiros, números racionais e números decimais;
2. Razões, proporções e divisões proporcionais(grandezas GDP e GIP);
3. Porcentagens e problemas;
4. Problemas de 1º grau.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas; resolução de listas de exercícios; dinâmica de grupo.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco e piloto;
- Utilização de multimídia.

Avaliação

Trabalho em grupo;
Prova individual

Bibliografia Básica

1. IEZZI, G. et al. Matemática e realidade – Ensino fundamental - 5ª série. São Paulo: Atual Editora, 2005.
2. BIANCHINI, E. Matemática – 5ª série. São Paulo: Editora Moderna, 2006.
- 3.

Bibliografia Complementar

- 1.

Software(s) de Apoio:

- Geogebra

Disciplina: Informática básica

Carga-Horária: 16h

EMENTA

Software, sistemas operacionais, gerenciamento de pastas e arquivos, painel de controle e impressão e Internet.

PROGRAMA

Objetivos

- Iniciar o aluno no uso dos recursos da informática
- Inicializar e/ou aperfeiçoar o aluno na utilização dos recursos disponíveis na Internet
- Conhecimento básico de windows

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Software
 - 1.1. Sistemas operacionais
 - 1.2. Software aplicativo
 - 1.3. Antivírus
2. Sistemas Operacionais
 - 2.1. Fundamentos e funções
 - 2.2. Sistemas operacionais existentes (Windows)
 - 2.3. Ligar e desligar o computador
 - 2.4. Utilização de teclado e mouse (aplicativo para digitação e aplicativo para desenho)
 - 2.5. Área de trabalho (Ícones e menu de programas)
3. Gerenciando pastas e arquivos
 - 3.1. Criar, excluir e renomear pastas
 - 3.2. Copiar, recortar, mover e colar arquivos e pastas
 - 3.3. Criar atalhos na área de trabalho
 - 3.4. Extensões de arquivos (associar programas às extensões dos arquivos)
4. Painel de controle
 - 4.1. Configurações básicas
5. Internet e ferramentas de busca (google)

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas, aulas práticas em laboratório, estudos dirigidos com abordagem prática, pesquisa na Internet.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco e piloto;
- Computador;
- projetor multimídia;
- Vídeos.

Avaliação

- Avaliações práticas em laboratório

Bibliografia Básica

1. CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2004.

Bibliografia Complementar

1. Tutoriais, apostilas e páginas da Internet.

Software(s) de Apoio:

ANEXO II – PROGRAMAS DE DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: **FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil**

Disciplina: **Autoestima e Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **08h**

EMENTA

Autoconhecimento; Autoestima; Relacionamento Interpessoal; Percepção; Empatia; Comunicação; Espírito de Equipe.

PROGRAMA

Objetivos

- Proporcionar a reflexão sobre autoconhecimento das participantes;
- Refletir o conceito de autoestima;
- Reconhecer as diferenças individuais;
- Estimular o convívio com as diferenças;
- Aprimorar a comunicação;
- Estimular o trabalho em equipe.
-

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Autoconhecimento e Autoestima
2. Relacionamento interpessoal.
3. Percepção.
4. Empatia.
5. Processo de Comunicação e Comunicação não verbal.
6. Trabalho em Equipe.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivo-dialogadas, dinâmicas de grupo.

Recursos Didáticos

- Quadro branco e piloto, Computador, Projetor Multimídia, Caixa de som.

Avaliação

A avaliação será realizada através da participação nas atividades propostas e pela exposição dos aprendizados ao final do módulo.

Bibliografia Básica

MOSCOVICI, Fela. **Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 16ª. Ed. – Rio de Janeiro: José Olympio, 2007

Curso: **FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil**

Disciplina: **Gênero e Direitos da Mulher**

Carga-Horária: **8h**

EMENTA

A mulher, o gênero, os direitos, a sexualidade e o trabalho. Violência Doméstica e Lei Maria da Penha.

PROGRAMA

Objetivos

Refletir sobre a contribuição da prática feminista no processo de constituição das mulheres como sujeitos instituintes-instituídos de coletividade onde se constroem estratégias de resistência e superação.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Relações de gênero;
- Ser mulher / tornar-se mulher
- Os direitos da mulher trabalho, corpo, sexualidade e desejo
- Violência Doméstica e Lei Maria da Penha

Procedimentos Metodológicos

- Vídeos
- Aulas teóricas expositivas com uso de recursos audiovisuais
- Estudo dirigido com textos de apoio.

Recursos Didáticos

- Audiovisuais

Avaliação

- Desempenho em sala de aula
- Atividades em grupo
- Apresentação e acompanhamento dos seminários

Bibliografia Básica

- BRASIL. **Lei Maria da Penha. Presidência da República do Brasil.** Brasília: [S.n.], 2006.
- CAMURÇA, Sílvia; GOUVEIA, Taciana. **O que é gênero** / Sílvia Camurça; Taciana Gouveia. - 4ed. - Recife: SOS CORPO - Instituto Feminista para a Democracia, 2004. 40p. - (Cadernos SOS CORPO; v.1).
- CORRÊA, Sonia. **Relações Desiguais de Gênero e Pobreza.** Recife, SOS CORPO, 1995.
- JELIN, Elizabeth. **Mulheres e Direitos Humanos** in *Estudos Feministas*, vol. 2, nº 3 Rio de Janeiro, CIEC/ ECO/ UFRJ, 1994.
- _____. **Construir a Cidadania: uma Visão desde Baixo** in *Lua Nova*, nº 33, São Paulo, CEDEC/ Paz e Terra, 1994.
- 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.
- _____. Fernanda Marques de. **Não de rima amor e dor: cenas cotidianas de violência contra a mulher.** Mossoró-RN:UERN, 2008.

SAFFIOTI, Heleith; MUNOZ, Vargas (orgs). **Mulher Brasileira é Assim**. Rio de Janeiro, UNICEF/ NIPAS / Rosa dos Tempos, 1994.

SCOTT, Joan. **Gênero: Uma Categoria Útil para a Análise Histórica**. Recife, SOS CORPO, 1995.

Curso:	FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil		
Disciplina	Saúde da Mulher	Carga-Horária:	8h

EMENTA:

Conhecer a Política Nacional de Atenção Integral a Mulher; noções de estrutura e funcionamento do corpo feminino, principais doenças que acometem a mulher.

PROGRAMA:

Objetivos:

Apresentar as mulheres participantes a Política Nacional de Atenção a Saúde da Mulher; conhecimentos básicos em saúde, com foco na saúde da mulher, de forma simples e que poderão ser utilizadas por eles em sua vida pessoal, desmistificando termos como saúde e sexualidade.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos):

1. Atenção Integral a Saúde da Mulher na saúde pública;
2. Desmistificando o corpo – Noções da Anatomia Feminina;
3. Como o corpo funciona:
Ciclo Menstrual;
Gravidez (Diagnóstico, Adaptação, Pré-natal, Complicações Gestacionais, Parto, Aborto);
4. Planejamento Familiar;
5. Câncer do Colo do Útero e Doenças Sexuais Transmissíveis;
6. Prevenção do Câncer de Mama.

Procedimentos Metodológicos:

- Exposições de Vídeos;
- Aulas teóricas expositivas com uso de recursos audiovisuais
- Estudo dirigido com textos de apoio.

Recursos Didáticos:

- Audiovisuais.

Avaliação:

- Acompanhamento da participação em sala de aula;
- Atividades em grupo;
- Apresentação e acompanhamento dos seminários.

Bibliografia Básica:

- Rezende J. Obstetrícia fundamental. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 689p.
- Carvalho GM. Enfermagem em obstetrícia, São Paulo: ed. EPU. 2007.
- Brasil. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Controle dos cânceres do colo do útero e da mama / Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica - Cadernos de Atenção Básica; n. 13. – Brasília : Ministério da Saúde, 2006.
- Brasil. Secretária de Políticas de Saúde. Área Técnica de Saúde da Mulher. Parto, Aborto e Puerpério: assistência humanizada a mulher. Ministério da Saúde. Brasília, 2001.

ANEXO III – PROGRAMAS DE DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: Processamento de Alimentos
Disciplina: Conhecendo a matéria-prima

Carga-Horária: **6h** (6h/a)

EMENTA

Matérias primas básicas utilizadas no processamento de frutas, leite e cereais

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer, analisar e avaliar os tipos de matérias primas utilizadas no processamento de frutas, leite e cereais
- Identificar os parâmetros de qualidade das matérias-primas utilizadas no processamento de frutas, leite e cereais

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Matérias primas básicas utilizadas no processamento de frutas, cereais e produtos lácteos
1.1. Ingredientes (Frutas tropicais, leite, farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento e sal)
2. Legislação regulamentadora das matérias-primas para processamento de alimentos

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos cotidianos encontrados nos estabelecimentos produtores de pescados.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Cartilhas Anvisa
- Legislações

Avaliação

Trabalhos em grupo e teste simulado.

Bibliografia Básica

MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. Processamento de Frutas Tropicais – nutrição, produtos, controle de qualidade. Edições UFC, 2009.
PAIVA, F. F. A. Processamento do Pedúnculo do caju : Doce de caju em calda – Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2010.
Resolução Nº 12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). RDC de 02 de Janeiro de 2011.
VIEIRA, J. C. Tecnologias de fabricação dos doces de leite pastoso em tabletes – Belém: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2004.

Bibliografia Complementar

1. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
2. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

Software(s) de Apoio:

-

Curso: **Processamento de alimentos**

Disciplina: **Conceitos de Higiene e segurança alimentar**

Carga-Horária: **4h (4h/a)**

EMENTA

Conceitos de Higiene Alimentar. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos sobre a higiene durante a fabricação dos alimentos
- Conhecer e aplicar as técnicas e ferramentas da qualidade que garantam a produção de alimentos seguros.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Conceitos de Higiene Alimentar
2. Conceitos de Segurança Alimentar
3. Conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006)
4. Legislação

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos cotidianos encontrados nos estabelecimentos que produzem os alimentos embutidos e defumados. Disciplina básica que trata dos conceitos iniciais de higiene na produção de alimentos, com isso alia-se as disciplinas Preparação de produtos embutidos e defumados e Métodos de Conservação.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Práticas de lavagem de mãos
- Vídeos
- Cartilha Anvisa

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática e teste simulado.

Bibliografia Básica

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
2. ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC (Série Qualidade e Segurança Alimentar). 2ª ed. Brasília, SENAI/DN, 200.361.
3. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p.
4. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

1. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
2. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

Software(s) de Apoio:

Curso: **Processamento de alimentos**

Disciplina: Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos

Carga-Horária: **5h** (5h/a)

EMENTA

Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Higiene pessoal de manipuladores. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos sobre a higiene durante a fabricação dos alimentos
- Conhecer e aplicar as técnicas e ferramentas da qualidade que garantam a produção de alimentos seguros.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos
2. Requisitos higiênicos na indústria de alimentos
3. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos
 - 3.1. Requisitos para implantação
4. Legislação

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos cotidianos encontrados nos estabelecimentos que produzem os alimentos embutidos e defumados. Disciplina básica que trata dos conceitos iniciais de higiene na produção de alimentos, com isso alia-se as disciplinas Preparação de produtos embutidos e defumados e Métodos de Conservação.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Práticas de lavagem de mãos
- Vídeos
- Cartilha Anvisa

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática e teste simulado.

Bibliografia Básica

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
2. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p.
3. ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC (Série Qualidade e Segurança Alimentar).2ª ed. Brasília, SENAI/DN, 200.361.
4. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p.
5. SILVA JR, E. Manual de controle higiênicosanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.
6. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

1. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
2. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

Software(s) de Apoio:

Curso: **Processamento de Alimentos**
Disciplina: Lavagem de Alimentos e Utensílios

Carga-Horária: **4h** (4h/a)

EMENTA

Qualidade da água. Agentes químicos para higienização. Higiene pessoal de manipuladores.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos sobre a higiene durante a fabricação dos alimentos
- Detalhar os princípios básicos de limpeza e higienização na indústria
- Conhecer e aplicar as técnicas e ferramentas da qualidade que garantam a produção de alimentos seguros.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Lavagem de alimentos e utensílios
2. Requisitos higiênicos na indústria de alimentos
3. Natureza e disposição dos equipamentos na indústria
 - a. Limpeza e sanitização de equipamentos
4. Qualidade da água
 - a. Controle da qualidade da água na indústria de alimentos
5. Agentes químicos para higienização
 - a. Definição e função dos detergentes
 - b. Mecanismos de ação
 - c. Classificação
6. Legislação

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos cotidianos encontrados nos estabelecimentos que produzem os alimentos embutidos e defumados. Disciplina básica que trata dos conceitos iniciais de higiene na produção de alimentos, com isso alia-se as disciplinas Preparação de produtos embutidos e defumados e Métodos de Conservação.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Práticas de lavagem de mãos
- Vídeos
- Cartilha Anvisa

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática e teste simulado.

Bibliografia Básica

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
2. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p.
3. ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC (Série Qualidade e Segurança Alimentar).2ª ed. Brasília, SENAI/DN, 200.361.
4. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p.
5. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.
6. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

1. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
2. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

Software(s) de Apoio:

Curso: FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil
Disciplina: Processamento de doces

Carga-Horária: 25h

EMENTA

Processamento de matérias - primas, adição de ingredientes e aditivos para elaboração de doces.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer a preparação de doces de frutas e leite
- Aprender as técnicas de produção desses produtos
- Compreender a importância da fabricação e da diversificação de doces para a comercialização

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Conhecendo a matéria-prima
 - 1.1. Formulações
2. Conceitos de Higiene e Segurança Alimentar
3. Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos
4. Lavagem de alimentos e utensílios
5. Processamento de Doces – frutas

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a prática em laboratório com fabricação de diversos tipos de doces, no decorrer do curso. Disciplina que trata do desenvolvimento prático associando todas as disciplinas retratadas anteriormente abordando os conceitos sobre higiene na manipulação de alimentos, ingredientes e aditivos utilizados na preparação de doces e legislação. Contribuindo para que o manipulador tenha a informação necessária para fabricar seus produtos de forma adequada e dentro das normas de segurança alimentar.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Cartilhas e Legislação Anvisa
- Práticas sobre lavagem de mãos
- Práticas de fabricação de doces

Avaliação

Trabalhos em grupo e aulas práticas.

Bibliografia Básica

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
2. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p.
3. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p.
4. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.
5. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p. FORSTNER, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
2. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

Software(s) de Apoio:

Curso: FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil

Disciplina: Processamento de derivados do leite

Carga-Horária: 25h

EMENTA

Produtos derivados do leite e respectivos processamentos. Efeitos dos vários processamentos nas características dos produtos. Aproveitamento de soro. Conservação e qualidade de leite e produtos derivados.”

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer as características dos queijos e bebidas fermentadas.
- Aprender as técnicas de fabricação desses produtos.
- Elaborar queijos e iogurte e bebida láctea não fermentada.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Características do leite e dos produtos lácteos
2. Importância das práticas de higiene na manipulação de alimentos
3. Processamento de queijos – coalho e tipo minas frescal
4. Aproveitamento do soro – ricota e bebida láctea não fermentada
5. Processamento de iogurte – batido e firme
6. Conservação dos derivados do leite

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas
Aulas práticas
Apresentação de vídeos
Atividades em grupo

Recursos Didáticos

2. Computador
3. Equipamento de multimídia
4. Vídeos
5. Quadro branco
6. Pincel

Avaliação

Através dos trabalhos em grupo e aulas práticas.

Bibliografia Básica

1. BEHMER, M.L.A. *Tecnologia do Leite*. 10^o ed., São Paulo: Nobel, 1980. 320p.
2. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6^a Edição, 2005.

Bibliografia Complementar

- ALBERTO LISBOA *et al.* Queijo minas frescal, ricota, bebida láctea, queijo minas meia cura. Brasília: SENAR, 1998.

Software(s) de Apoio:

Curso: FIC em Processamento de Alimentos - Programa Mulheres Mil

Disciplina: Processamento de pães e biscoitos

Carga-Horária: **25h**

EMENTA

Processamento de matérias - primas, adição de ingredientes e aditivos para elaboração de pães.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer a preparação de pães, bolos e biscoitos.
- Aprender as diferentes técnicas de produção desses produtos.
- Elaborar produtos diversificados de pães, bolos e biscoitos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Conhecendo a matéria-prima
 - Formulações
- Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos
- Processamento de Pães – pão doce, pão de leite, pão recheado
- Processamento de Bolo – fofo, de milho e liso
- Processamento de Biscoitos – amanteigado, de goma e petit four

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas

Aulas práticas

Apresentação de vídeos

Recursos Didáticos

- Computador
- Equipamento de multimídia
- Vídeos
- Quadro branco
- Pincel

Avaliação

Trabalhos em grupo e aulas práticas.

Bibliografia Básica

BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. Manole, 2009.

SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.

Bibliografia Complementar

- Como produzir pães caseiros, CPT
- Formação de confeitoiro. FIEC SENAI Fortaleza, 2002

Software(s) de Apoio:

Curso:	Programa Mulheres MIL		
Disciplina	Empreendedorismo	Carga-Horária:	8h

EMENTA:

Conceitos de Empreendedorismo e Empreendedora, o perfil da empreendedora de sucesso; habilidades da empreendedora, Gestão Empreendedora, oportunidade de negócios (trabalho), criatividade e visão empreendedora da mulher.

PROGRAMA:

Objetivos:

Apresentar as mulheres participantes os conceitos e ferramentas da gestão empreendedoras que poderão ser utilizadas por eles em sua vida pessoal e profissional, desmistificando o empreendedorismo, apresentando e despertando o perfil do empreendedor, oportunizando a aplicação dos conhecimentos de forma criativa, possibilitando a identificação de geração de empreendimentos de importância para o empreendedor e sua comunidade local.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos):

1.PROCESSO EMPREENDEDOR

O que é empreendedorismo?

O que é um negócio?

Vantagens e desvantagens de ser uma empreendedora.

2. DESENVOLVIMENTO DE EMPREENDEDORES

Perfil empreendedor.

O empreendedor e o seu negócio.

3. VISÃO EMPREENDEDORA

Diferenciando ideias de oportunidades.

Avaliando uma oportunidade.

4. PLANEJAMENTO

O que é um planejamento?

Procedimentos Metodológicos:

- Exposições de Vídeos;
- Aulas teóricas expositivas com uso de recursos audiovisuais
- Estudo dirigido com textos de apoio.

Recursos Didáticos:

- Audiovisuais.

Avaliação:

- Acompanhamento da participação em sala de aula;
- Atividades em grupo;
- Apresentação e acompanhamento dos seminários.

Bibliografia Básica:

DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.

DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luísa**. São Paulo: Cultura, 1999.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. 2.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

SEBRAE. **Oficina Sebrae de Empreendedorismo**. Natal: SEBRAE, 2011.

Curso:	Programa Mulheres MIL		
Disciplina	Economia Solidária	Carga-Horária:	8h

EMENTA:

Conceitos de Economia Solidária, Economia popular, Associativismo e Cooperativismo como forma de gerar ocupação e conseqüentemente renda para as mulheres participantes do programa.

PROGRAMA:

Objetivos:

Apresentar as mulheres participantes do programa os conceitos de Economia Solidária, Economia popular, Associativismo e Cooperativismo como ferramentas da gestão dos empreendimentos solidários que poderão ser utilizadas por elas em sua vida pessoal e profissional, desmistificando a economia solidária e possibilitando a percepção da importância dos empreendimentos econômicos solidários para si e para sua comunidade local.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos):

1. ECONOMIA SOLIDÁRIA

Os empreendimentos Econômicos Solidários?
Formas de Organização.

2. ECONOMIA POPULAR

O que é Economia Popular?
Suas possibilidades e limites.

3. ASSOCIATIVISMO

Diferenciando Associativismo de Cooperativismo.
O que são Associações?
Para que servem?

4. COOPERATIVISMO

O que é cooperativismo?
O que é uma cooperativa?
Quais os direitos e deveres?

Procedimentos Metodológicos:

- Exposições de Vídeos;
- Aulas teóricas expositivas com uso de recursos audiovisuais
- Estudo dirigido com textos de apoio.

Recursos Didáticos:

- Audiovisuais.

Avaliação:

- Acompanhamento da participação em sala de aula;
- Atividades em grupo;
- Apresentação e acompanhamento dos seminários.

Bibliografia Básica:

GAWLAK, Albino. **Cooperativismo**: primeiras lições. 3. ed. Brasília: SESCOOP, 2007.
LUCENA, M.B.. **Associações para que?** Natal, cartilha: 2000.
MANCE. E. A. **Como organizar redes solidárias**. Rio de Janeiro: DP&A, Fase, IFIL, 2003.
UNITRABALHO . **Mapeamento da Economia Solidária**. 2007.

Disciplina **Fabricação de Saneantes: economia e meio ambiente** **Carga-Horária:** **10h**

EMENTA:

Apresentação do curso, segurança e boas práticas de fabricação (BPF); apresentação e fabricação de amaciante, apresentação e fabricação de desinfetante e apresentação e fabricação de sabão em pedra a partir de óleo de cozinha usado.

PROGRAMA:

Objetivos:

Promover um espaço para que as mulheres participantes possam aprender de forma simples e econômica o processo de preparação dos saneantes domissanitários amaciante, desinfetante e sabão em pedra, sendo que neste contexto o sabão em pedra merece destaque, uma vez que o mesmo vai reutilizar óleo de cozinha.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos):

1. SEGURANÇA E BOAS PRÁTICAS

Segurança no manuseio de produtos químicos
Algumas unidades de medidas
Boas práticas: principais princípios

2. FABRICAÇÃO DE AMACIANTE

O que é e como atua no processo de lavagem
Produção do amaciante

3. FABRICAÇÃO DE DESINFETANTE

O que é e como atua na desinfecção de ambientes
Produção do desinfetante

4. FABRICAÇÃO DE SABÃO EM PEDRA

Importância da reutilização de óleo de cozinha
Como atua o sabão na limpeza
Produção do sabão

Procedimentos Metodológicos:

- Exposições de Vídeos;
- Utilização de procedimentos experimentais na fabricação dos produtos.

Recursos Didáticos:

- Audiovisuais.

Avaliação:

- Acompanhamento da participação em sala de aula;
- Atividades em grupo.

Bibliografia Básica:

SILVA, Alriberto Germano da; OLIVEIRA, Ivan Bandeira de; OLIVEIRA, Kéville Pereira de; SILVA, Sandra

Elizabeth Barbosa da. **Curso de produção de saneantes**: um capacitação como forma para gostar de química. Pau dos Ferros, 2010.

SOUZA, Antônio Olavo de; NASCIMENTO, Luiz Gonzaga do. **Fabricação de sabão artesanal a partir do óleo comestível usado, como alternativa para gerar Empreendedorismo e Sustentabilidade Econômica e Social em João Câmara**. João Câmara, 2011.