



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

DELIBERAÇÃO Nº. 20/2014-CONSEPEX

Natal, 5 de julho de 2014.

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 96/2012-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

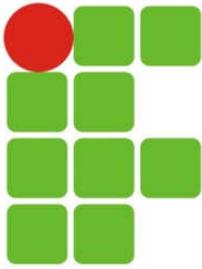
o que consta no Processo nº 23035.008997.2014-58, de 14 de março de 2014,

DELIBERA:

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

II – **AUTORIZAR** a criação do curso no âmbito deste Instituto Federal e seu funcionamento no *Campus* Currais Novos.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



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

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

Produtor de Derivados do Leite

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

www.ifrn.edu.br



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

*Produtor de
Derivados do Leite*

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

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Francimara Costa de Souza Tavares

Isandra de Franca Medeiros

Ítala Viviane Ubaldo Mesquita

Márcio Silva Bezerra

Odisséia Carla Pires Gaspareto

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

Paula Francinete de Araújo

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA

Ana Lúcia Pascoal Diniz

Rejane Bezerra Barros

COLABORAÇÃO

Andreilson Oliveira da Silva

Danilo Cortez Gomes

Ramon Viana de Souza

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. JUSTIFICATIVA	7
3. OBJETIVOS	9
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	11
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	13
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	14
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	17
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	18
<u>NO ÂMBITO DESTE PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO, COMPREENDE-SE O APROVEITAMENTO DE ESTUDOS COMO A POSSIBILIDADE DE APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS ESTUDADAS EM OUTRO CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E A CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS COMO A POSSIBILIDADE DE CERTIFICAÇÃO DE SABERES ADQUIRIDO ATRAVÉS DE EXPERIÊNCIAS PREVIAMENTE VIVENCIADAS, INCLUSIVE FORA DO AMBIENTE ESCOLAR. TAL ENCAMINHAMENTO TEM A FINALIDADE 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.</u>	18
<u>OS ASPECTOS OPERACIONAIS DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DA CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS, ADQUIRIDOS ATRAVÉS DE EXPERIÊNCIAS VIVENCIADAS PREVIAMENTE AO INÍCIO DO CURSO, RESPALDAM-SE NAS NORMAS AFERIDAS PELA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA DO IFRN. ASSIM, QUANDO DIAGNOSTICADA A NECESSIDADE, RECOMENDA-SE QUE O CAMPUS OFERTANTE DESTE CURSO, FACE ÀS DEVIDAS ADEQUAÇÕES TANTO AO FORMATO DE CURSOS FIC COMO ÀS CONDIÇÕES EFETIVAS DE DESENVOLVIMENTO DO CURSO, REALIZE OS DOIS PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS SUPRAMENCIONADOS.</u>	18
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	18
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	20
11. CERTIFICADOS	20
REFERÊNCIAS	21
<u>ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE INTEGRAÇÃO E CONHECIMENTOS BÁSICOS</u>	22
<u>ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE IDENTIDADE, GÊNERO E CIDADANIA</u>	28
<u>ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</u>	32
<u>ANEXO IV – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE GESTÃO PESSOAL E GERAÇÃO DE RENDA</u>	37

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial cuja oferta visa à materialização de ações do Programa Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Este Programa, instituído pela Portaria MEC nº 1.015 de 21 de julho de 2011, insere-se 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 (PPC) se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para este respectivo Curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte. Consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Desse modo, o Curso de Formação Inicial e Continuada em Produtor de Derivados do Leite, 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 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).

Como marco orientador desta proposta, apresentam-se, neste PPC, 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, 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 IFRN é ofertar educação profissional e tecnológica – de qualidade socialmente referenciada e de arquitetura político-pedagógica articuladora da ciência, da cultura, do trabalho e da tecnologia. Desse modo, configura-se em uma Instituição comprometida com a formação humana integral, com o exercício da cidadania e com a produção e a socialização do conhecimento.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional (FIC) em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, com carga-horária total de 200 horas.

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, ao perpassar 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 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, que integram o sistema nacional de Educação Profissional. Nesse contexto, a ampliação das ofertas de qualificação profissional tem sido pauta da agenda de governo como fortalecimento da política pública de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma é que o IFRN ampliou sua atuação em diversos municípios do Estado, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais, bem como aderiu a vários Programas gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC. Decorrente dessas iniciativas, o presente Curso FIC vincula-se ao Programa Mulheres Mil, em atendimento a chamada pública nº01/2011 do Ministério de Educação, por intermédio da SETEC.

Convém explicitar que o referido Programa foi concebido a partir dos conhecimentos difundidos pelos *Community Colleges* Canadenses. Alicerça-se em experiências de promoção da equidade social, advindas de ações desenvolvidas com populações desfavorecidas no Canadá, ao longo de dez anos. Naquele País, o sistema denominado ARAP (Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia) incide na certificação de todas as aprendizagens das participantes (formais ou não formais), propiciando qualificação em diversas áreas profissionais. Esse modelo foi ampliado e inovado para ser desenvolvido no Brasil.

Estruturado em torno dos eixos Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, esse Programa teve origem no Brasil em 2007, com o objetivo de promover a inclusão social e econômica de mulheres desfavorecidas do nordeste e norte brasileiro, permitindo-lhes melhorar o seu potencial produtivo, suas vidas e as vidas de suas famílias e comunidades e elevar a escolaridade das mulheres inseridas, por meio do estabelecimento de parcerias entre instituições educativas.

A oferta de cursos FIC, como uma ação de Governo no Programa Mulheres Mil, utiliza uma metodologia denominada Sistema de Acesso, Permanência e Êxito. As alternativas metodológicas preveem, além do reconhecimento de saberes ao longo da vida, também sugerem “[...] instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizassem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade” (BRASIL, 2013, p. 3).

Nessa configuração, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional vinculados ao Programa Mulheres Mil, desenvolvidos nos Campi do IFRN apresentam, em seus programas, temáticas, como saúde da mulher; autoestima e relações interpessoais; gênero, cidadania e direitos da mulher; inclusão digital, entre outras que abordem o processo de emancipação das mulheres. Assim perspectivados, as mulheres participantes desses cursos, cômicas de seus direitos, deveres e de suas possibilidades e de suas capacidades, possivelmente, alcançarão melhoria na qualidade de vida, estendendo-a a seus pares e as suas comunidades locais, de modo a tornarem-se sujeitos ainda mais ativos na construção de um novo itinerário de vida, ao redesenhar espaços e papéis de atuação em seu entorno social e colaborar para o desenvolvimento da sociedade.

Sabe-se que para acompanhar o nível de habilidades e competências necessárias ao mundo do trabalho, as pessoas necessitam buscar, atualizar e inovar conhecimentos face às exigências das áreas e das aptidões profissionais seja para inserir-se seja para reinserir-se ou manter-se no trabalho. No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do estado do RN, o Curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, possibilitará a qualificação profissional de produtores da agricultura familiar para atuarem na área de processamento de lácteos, contribuindo para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e para a inclusão destas famílias no processo de agroindustrialização e

comercialização de sua produção, gerando renda e oportunidades de trabalho no meio rural.

No cenário atual de desenvolvimento do setor leiteiro, um novo perfil passa a ser exigido do setor, onde se busca não somente melhoria na eficiência do processo produtivo, mas também melhoria na qualidade do produto e garantias sanitárias. Em face de esta realidade, torna-se imprescindível o incentivo à profissionalização do setor lácteo e a adoção de estratégias que possibilitem melhorar a qualidade do leite e criar uma estrutura para desenvolver o setor agroindustrial de leite, como um setor competitivo e que tenha acesso à tecnologia para obterem ganhos de qualidade e produtividade, sem, contudo perder a visão dos aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais onde estão inserido os produtores.

Segundo dados do Censo Agropecuário de 2010 (Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA), existem cerca de 85.000 agroindústrias da agricultura familiar no Brasil, e deste montante, 44.846 são agroindústrias do setor lácteo, um número bastante expressivo que representa 52,3% do total.

A produção de alimentos dentro da agricultura familiar tem amplos benefícios, destacando que além de exercer um importante papel social na mitigação do êxodo rural e fonte de recursos para as famílias com menor renda, também contribui expressivamente para geração de riqueza, considerando a economia não só do setor agropecuário, mas do próprio país (GUILHOTO et al., 2007).

Portanto, o IFRN propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, qualificando e requalificando cidadãos norte rio-grandenses por meio de um processo amplo que envolve a apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O Curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, tem como objetivo geral propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico produção alimentícia. Visa o atendimento a mulheres com trajetória de vidas diversas, com experiências que necessitam de um saber formal como um projeto de vida, primando pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos estudos via elevação da escolaridade.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Propiciar por meio dos conteúdos das disciplinas, uma base de conhecimentos básicos e tecnológicos de forma a desenvolver habilidades e competências específicas para atuar na área de processamento de leite;
- Receber a matéria-prima, beneficiar o leite, executar processos de industrialização dos derivados, em suas diversas etapas, respeitando procedimentos e normas técnicas de conservação e controle de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente.

- Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente dos diferentes elos da cadeia do leite e a inserção do profissional nesta área;
- Possibilitar a prática de coleta de amostras de leite para análises laboratoriais, assim como identificar e realizar as análises de rotina;
- Requalificar profissionais que já atuem no setor lácteo, direta ou indiretamente, visando à melhoria da qualidade dos produtos lácteos;
- Promover conhecimentos e habilidades necessários à qualificação profissional da produtora de derivados do leite, por meio de formação de conhecimentos básicos e tecnológicos essenciais para que as egressas possam aproveitar as oportunidades de trabalho em suas próprias localidades e em contextos, voltados ao beneficiamento do leite.
- Promover o processo de ensino e aprendizagem fundamentado na integração curricular e de forma interdisciplinar, possibilitando que as mulheres atuem como sujeitos do seu próprio processo de aquisição de conhecimento;
- Possibilitar às estudantes oportunidades de relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vidas.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social ou integrantes dos Territórios da Cidadania.

O acesso ao curso se dará por meio de seletivo, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil. Convém lembrar que esse Sistema 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 das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade.

Portanto, a seleção será feita por meio de critérios editalícios, definidos em conjunto com entidades demandantes, publicados à comunidade, de forma a permitir a participação e a acessibilidade aos que preencherem as condições mínimas legais estabelecidas, quando for o caso, em ocupações que tenham legislação própria. Para tanto, dentre os critérios abordados no edital, recomenda-se atenção aos seguintes mecanismos de acesso:

- ser do sexo feminino;
- ter idade mínima de 16 anos;
- ter, no mínimo, o ensino fundamental II incompleto.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

A estudante egressa do curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparada para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificada para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re) inserção positiva no mundo trabalho.

Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, a egressa do curso de Produtor de Derivados do Leite deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Recepcionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados de leite;
- Coletar amostras de leite para análise laboratorial, realizar análises rotineiras do leite, manusear instrumentos de laboratório e interpretar os resultados;
- Controlar o processo de elaboração dos derivados de leite segundo procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos 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 Produtor de Derivados do Leite. Esta 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 nesta Instituição estão estruturados em núcleos politécnicos, conforme a seguinte organização:

- **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.

Respaldando-se nessa compreensão, com base nos referenciais para a organização da educação profissional em eixos tecnológicos e nas orientações do programa Mulheres Mil, este curso FIC em Produtor de Derivados do Leite estrutura-se de forma modular, em que se articulam conhecimentos científicos e tecnológicos, formação para o trabalho e aspectos sociais e culturais locais, conforme a figura que segue.

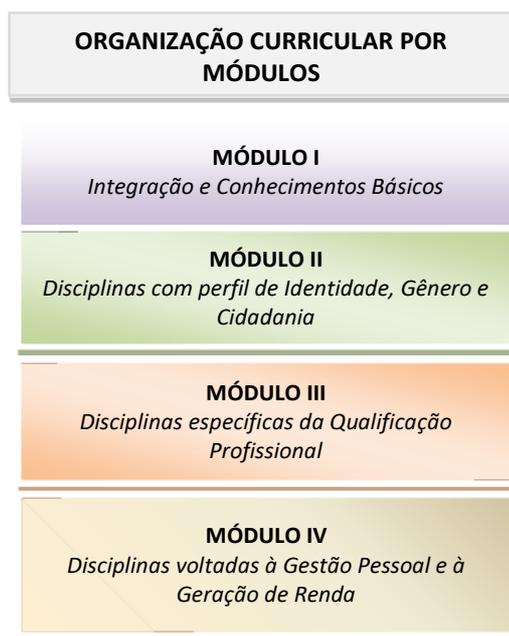


Figura 1 – Representação gráfica de organização curricular em MÓDULOS – Programa Mulheres Mil

Como diretriz, o tempo mínimo previsto para a duração dos cursos FIC é estabelecido, legalmente, no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente. Convém esclarecer que, no IFRN, o tempo máximo para integralização dos cursos FIC É DE 06 (seis) meses, com início e término, preferencialmente, dentro de UM semestre letivo.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, possui carga-horária total de 200 horas, distribuídas em 17 disciplinas, compondo quatro módulos, desenvolvidos na proporção de 4 semanas para cada módulo. Dessa maneira, o curso terá duração de, aproximadamente, 4 meses.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando à estudante a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do Curso e os Anexos I a IV apresentam as ementas e os programas das disciplinas, a partir dos módulos temáticos.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Produtor de Derivados do leite, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil.

NÚCLEOS/DISCIPLINAS	Módulos				Carga-horária total	
	Módulo I Integração e Conhecimentos	M Módulo II Identidade Gênero e Cidadania	M Módulo III Qualificação Profissional	M Módulo IV Gestão Pessoal e Geração de Renda	Hora/ Aula (45min.)	Hora (60min.)
Núcleo Fundamental						
Língua Portuguesa	20	-	-	-	20	15
Matemática Básica	20	-	-	-	20	15
Informática Básica	20	-	-	-	20	15
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	60	0	0	0	60	45
Núcleo Articulador						
Empreendedorismo e Geração de Renda	-	-	-	16	16	12
Atividade de Integração com Gestores/Formadores/Alunas	4	-	-	-	4	3
Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida	-	-	-	4	4	3
Autoestima e Relacionamento Interpessoal	-	8	-	-	8	6
Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher	-	20	-	-	20	15
Saúde da Mulher	-	8	-	-	8	6
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	4	28	0	20	60	45
Núcleo Tecnológico						
Segurança no Trabalho	-	-	8	-	8	6
Biologia Aplicada aos Alimentos	12	-	-	-	12	9
Manejo Sustentável de Recursos Ambientais na Agricultura	-	-	16	-	16	12
Microbiologia do Leite	-	-	23	-	23	17
Higiene e Segurança Alimentar	-	-	20	-	20	15
Tecnologia de leite e Derivados	-	-	36	-	36	27
Noções Básicas de Análise de Leite	-	-	32	-	32	24
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	12	8	135	0	147	110
Subtotal de carga-horária do Módulo I					76	57
Subtotal de carga-horária do Módulo II					36	27
Subtotal de carga-horária do Módulo III					135	101
Subtotal de carga-horária do Módulo IV					20	15
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO					267h/a	200h

Observação: De acordo com a Resolução nº 023/2012-FNDE, no cômputo da carga horária total do curso FIC, deve-se considerar que a aula terá 60 min. Entretanto, na organização do horário das aulas, quando for necessário, deve-se realizar a conversão proporcional a 75% de 60 minutos, o que equivale a hora/aula de 45min.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este PPC deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, devendo caracterizar-se, portanto, como

expressão coletiva. Portanto, deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiada por uma equipe/comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica.

As alterações propostas e aprovadas pelos Conselhos competentes devem ser:

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

Outra diretriz importante diz respeito à aprendizagem. Concebendo-a como um processo de construção de conhecimento, deve-se partir dos conhecimentos prévios das estudantes, com o objetivo de formatar estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo o desenvolvimento de percepções e convicções acerca dos processos sociais e os do trabalho, construindo-se como cidadãs 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 das 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 as estudantes 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 das estudantes, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;

- contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências das estudantes, 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 às estudantes 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; e
- 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;

Uma proposta direcionada para a formação humana precisa englobar três perspectivas: a individual, por valorizar os saberes e trajetórias de vida de cada mulher; o mundo do trabalho, por ser instrumento de certificação de experiências e por ter caráter formativo e humanizador e a educacional, visto agregar valores ao processo de aprendizagem em um itinerário formativo planejado. Na direção das diretrizes do Programa Mulheres Mil, orienta-se que o desenvolvimento do Programa deve articular quatro etapas, conforme Figura 2 que segue.



Figura 2 - Etapas do 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.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando os critérios de verificação tratados na Organização Didática - Resolução n. 38/2012-CONSUP/IFRN (IFRN, 2012), tendo em vista aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência obrigatória, que será de 75% (setenta e cinco) do conjunto de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso em consonância com as normas vigentes. Refere-se ao percentual mínimo exigido de presença diária da estudante às aulas teóricas e práticas, destinadas ao desenvolvimento de trabalhos escolares, exercícios de aplicação e à realização da qualificação profissional e demais metodologias inerentes ao curso.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual da estudante, com vista aos resultados alcançados por ela nas atividades avaliativas desenvolvidas. Para efeitos de aprovação, a média mínima exigida e conclusão do curso corresponde à média 6,0 no aproveitamento do desempenho acadêmico das estudantes em cada componente curricular/disciplina.

Nos cursos em articulação com outras escolas, inclusive os realizados na forma concomitante ao ensino fundamental, a avaliação da formação geral obedecerá às normas vigentes na Instituição de Educação Básica. No tocante à qualificação profissional, a aluna será aprovada segundo as normas vigentes na Organização Didática do IFRN- Resolução n. 38/2012-CONSUP/IFRN (IFRN, 2012), o que também implica em 60% de aproveitamento em cada componente curricular e frequência de 75% de presença no total geral das disciplinas do curso.

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 dos 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 e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquirido através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar. Tal encaminhamento tem a finalidade 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, respaldam-se nas normas aferidas pela Organização Didática do IFRN. Assim, quando diagnosticada a necessidade, recomenda-se que o campus ofertante deste Curso, face às devidas adequações tanto ao formato de cursos FIC como às condições efetivas de desenvolvimento do Curso, realize os dois procedimentos pedagógicos supramencionados.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Este item especifica a infraestrutura necessária ao Curso, como salas de aula, biblioteca, laboratório específicos para a formação, sala dos professores e banheiros.

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

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

Os quadros 2, 3 e 4 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC em Produtor de Derivados do Leite.

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

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	Contendo 30 carteiras (no mínimo), condicionador de ar, quadro branco e disponibilidade para uso de projetor multimídia.
01	Biblioteca	Com espaço para estudos (individual ou em grupo), acervo bibliográfico e de multimídia.
01	Laboratório de Informática	Contendo 30 computadores (no mínimo), <i>softwares</i> aplicativos (editor de texto, planilha eletrônica e editor de apresentação), quadro branco, condicionador de ar e disponibilidade para uso de projetor multimídia.
01	Laboratório de Processamento de Produtos Lácteos	Laboratório contendo os equipamentos para a elaboração de produtos de derivados lácteos
01	Laboratório de Análise de Alimentos	Laboratório contendo os equipamentos necessários e reagentes para a realização das análises do leite

Quadro 3 – Descrição do Laboratório de Processamento de Produtos Lácteos necessário ao funcionamento do curso.

LABORATÓRIO: Processamento de Produtos Lácteos		Área (m ²)	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	30
Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)			
Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	Pasteurizador		
01	Tanque de coagulação		
01	Desnatadeira		
01	Tacho de cozimento		
01	Freezer		
01	Geladeira		
01	Balança de precisão		
01	Balança		
02	Mesa de aço inox		
01	Tanque de resfriamento		
Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)			

Quadro 4 – Descrição do Laboratório de Análise de Alimentos necessário ao funcionamento do curso.

LABORATÓRIO: Análises de Alimentos		Área (m ²)	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	30
Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)			
Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	Phmetro		
01	Condutivímetro		
01	Analisador de atividade de água		
01	Balança analítica		
02	Balança semi-analítica		
04	Chapa de aquecimento com agitação		
01	Centrífuga		
01	Centrífuga de Gerber		

01	Crioscópio
01	Capela de exaustão de gases
01	Bloco digestor micro Kjeldhal
01	Destilador de nitrogênio
01	Extrator de gordura
01	Estufa de secagem
01	Mufla
01	Refratômetro de bancada
01	Espectrofotômetro UV/visível
	Material de consumo (vidraria, reagentes, luvas, material de limpeza etc.)

10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 5 e 6 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 5 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com graduação em Engenharia de Alimentos ou Química Industrial ou Engenharia Química ou Tecnologia em Alimentos	03
Professor com graduação em Engenharia Ambiental ou Geografia	01
Professor com graduação em Biologia	01
Professor com graduação em Matemática	01
Professor com graduação em Administração	01
Professor com graduação em Filosofia, Sociologia ou História	01
Total de professores necessários	07

Quadro 6 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

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

11. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, e observada à obtenção da escolaridade requerida nas diretrizes curriculares para cursos FIC, será conferido a egressa o Certificado de **Produtor de Derivados do Leite**.

REFERÊNCIAS

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

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

_____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. Presidência da Republica. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2006>> acesso em 15 de março de 2011.

_____. Presidência da 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.

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

GUILHOTO, J. J. M.; ICHIHARA, J. M.; SILVEIRA, F. G.; et al. **A importância da agricultura familiar no Brasil e em seus estados**. In: ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA, 35., 2007, Recife. Anais... Recife: ANPEC, 2007.

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.mteco.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.

_____. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.

_____. **Guia de Cursos FIC**. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

_____. **Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito**. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman%26task%3Ddoc_download%26gid%3D8598%26Itemid%3D+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 03 jul. 2013.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE INTEGRAÇÃO E CONHECIMENTOS BÁSICOS

Curso:	FIC em Produtor de Derivados do Leite		
Disciplina:	Língua Portuguesa	Carga-Horária:	15h (20h/a)

EMENTA

Estudos dos códigos de escrita e suas variações. Leitura e compreensão de textos. Produção textual. Gêneros textuais.

PROGRAMA

Objetivos

Empregar a língua na modalidade oral e escrita adequada às diferentes situações de comunicação.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Apresentação dos códigos da escrita e suas variações.
2. Desenvolvimento da habilidade de registros escritos, abordando, inclusive, os diferentes tipos de letra existentes.
3. Desenvolvimento da oralidade, tendo em vista à aquisição de conhecimentos e habilidades para a formação e interação dos falantes da língua materna.
4. Leitura, compreensão e produção de texto em e sua aplicabilidade nas vivências sociais.
5. Gêneros textuais: bilhete, carta pessoal, poema, textos prescritivos e publicitários.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas dialogadas, seminários, trabalhos de pesquisa e atividades em grupo e/ ou individuais.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco e piloto
- Recurso de multimídia: caixas de som e datashow
- Material didático impresso

Avaliação

A avaliação terá caráter contínuo, levando em consideração a assiduidade, a participação, o compromisso com as atividades realizadas durante a disciplina, assim como, a realização de trabalhos e/ou provas escritas e orais.

Bibliografia Básica

1. CAGLIARI, L. C. **Alfabetização e linguística**. São Paulo: Scipione, 1990.
2. COLL, C. **Aprendizagem escolar e construção do conhecimento**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.
3. FARACO, C. A. **Escrita e alfabetização**. São Paulo: Contexto, 1994.
4. FERREIRO, E.; TEBEROSKY, A.; PALÁCIO, M. G. **Os processos de leitura e escrita**: novas perspectivas. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.
5. MACHADO, I. A. **Literatura e redação**: os gêneros literários e a tradição oral. São Paulo: Scipione, 1994.
6. SMOLKA, A. L.; GÓES, C. **A linguagem e o outro no espaço escolar**: Vygotsky e a construção do conhecimento. Campinas: Papirus, 1993.

Bibliografia Complementar

1. MACHADO, I. A. **Literatura e redação**: os gêneros literários e a tradição oral. São Paulo: Scipione, 1994.
2. SMOLKA, A. L.; GÓES, C. **A linguagem e o outro no espaço escolar**: Vygotsky e a construção do conhecimento. Campinas: Papirus, 1993.

Software(s) de Apoio

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**
Disciplina: **Matemática Básica**

Carga-Horária: **15h(20h/a)**

EMENTA

Os conjuntos numéricos. O Sistema de numeração decimal. Os Fundamentos das quatro operações. Grandezas e medidas. Noções de porcentagem.

PROGRAMA

Objetivos

Revisar e aprofundar os conceitos básicos de matemática do ensino fundamental, com vista ao desenvolvimento das habilidades lógico-matemáticas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **Conjunto dos Números naturais e sistema de numeração decimal.**
 - Comparação e ordenação de números naturais de qualquer ordem de grandeza
 - Composição e decomposição de números
 - Organização do sistema de numeração decimal: classes e ordens, valor posicional;
 - Operações matemáticas básicas com situações-problema, compreendendo diferentes significados das 4 operações fundamentais envolvendo números naturais;
 - Estratégias de cálculo mental;
2. **Conjunto dos Números Racionais**
 - Representação na forma fracionária;
 - Representação na forma decimal;
 - Comparação e ordenação de números racionais de uso frequente, na representação fracionária e decimal;
 - Situações-problema compreendendo diferentes significados das operações envolvendo números racionais;
 - Estimativas.
 - Números racionais de denominador 100 (porcentagem) no contexto diário (10%, 20%, 50%, 100%).
 - Resolução de problemas envolvendo porcentagem em operações simples de compra e venda.
3. **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

Procedimentos Metodológicos

- Exposições dialogadas.
- Resolução de exercícios voltados à prática profissional.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia / Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência, participação das alunas nas atividades desenvolvidas e a resolução de exercícios em grupo ou individualmente.

Bibliografia Básica

DANTE, Luis Roberto. **Matemática: contexto e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Ática, 2004.
IEZZI, Gelson. et al. **Fundamentos da Matemática Elementar**. São Paulo: Atual, 2003.
_____. **Matemática ciências e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Atual, 2001.
PAIVA, Manoel. **Matemática**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2004.

Bibliografia Complementar

BUCCHI, Paulo. **Curso Prático de Matemática**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1998.
GENTIL, N. et al. **Matemática para o Segundo Grau**. São Paulo: Ática, 1998.
PACCOLA, H. e BIANCHINNI, E. **Curso de Matemática**. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Informática Básica**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Introdução aos principais conceitos relacionados ao funcionamento de computadores; sistema operacional; principais mecanismos de busca e navegação na Internet; redes sociais; correio eletrônico; prejuízos e benefícios causados pelo uso da Internet.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer um sistema operacional e seus aplicativos
- Iniciar as alunas no uso dos recursos da informática
- Aprender a ligar e desligar um computador
- Manipular periféricos, tais como mouse e teclado;
- Capacitar as alunas a utilizarem os recursos de editor de texto;
- Introduzir e/ou aperfeiçoar as alunas na utilização dos recursos disponíveis na internet.
- Conhecer e usar ferramentas de escritório. Aprender a acessar mecanismos de comunicação (redes sociais).

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Conhecendo o computador.
 - 1.1. Ligar e desligar.
 - 1.2. Manipulação de periféricos.
 - 1.3. Criar, excluir e renomear pastas e arquivos.
2. Sistema Operacional:
 - 2.1. Área de trabalho.
 - 2.2. Barra de tarefas e botão iniciar.
 - 2.3. Meu computador.
 - 2.4. Desligar o computador.
 - 2.5. Utilização de teclado e mouse.
 - 2.6. Gerenciar pastas e arquivos:
 - 2.6.1. Criar, excluir e renomear pastas;
 - 2.6.2. Copiar, recortar, mover e colar arquivos e pastas.
3. Editor de Texto:
 - 3.1. Digitação de texto:
 - 3.1.1. Seleção de estilo de fontes, tamanho, cores, formatos e alinhamento.
 - 3.2. Salvar documento.
 - 3.3. Imprimir documento.
4. Internet.
 - 4.1. Acessar páginas – endereço eletrônico.
 - 4.2. Download de arquivos.
 - 4.3. Correio eletrônico: mensagem de texto, arquivos anexos (envio e recebimento).
5. Acesso às redes sociais.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas e práticas em laboratório.
- Estudos dirigidos com abordagem prática.
- Pesquisas na Internet.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- Vídeos

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.

Bibliografia Básica

HUNT, T. O poder das redes sociais. São Paulo: Editora Gente, 2009.

JUNIOR, C. C.; PARIS, W. S. Informática, Internet e Aplicativos. Curitiba: Ibpx, 2007.

KUROSE, J. F.; ROSS, K. W. Redes de Computadores e a Internet: uma Abordagem Top-down. 5.ed. São Paulo: Pearson, 2010.

Bibliografia Complementar

MARÇULA, Marcelo; BRNINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. 3.ed. São Paulo: Érica, 2008.

NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007.

MORGADO, Flavio Eduardo Frony. Formatando teses e monografias com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.

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

Software(s) de Apoio:

- Software Power Point, Flesh, Navegadores web

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Atividade de Integração Gestores/Formadores/Alunas**

Carga-Horária: **3h (4 h/a)**

EMENTA

Acolhimento às estudantes; Informações gerais sobre o curso. Normas de funcionamento. Direitos e deveres das alunas. Atendimento aos alunos. Estrutura física da instituição. Representação de trajetórias de vida. Estímulo ao planejamento das metas profissionais (4 horas/aula).

PROGRAMA

Objetivos

- Apresentar a estrutura acadêmica e física da instituição, bem como a hierarquia institucional.
- Informar sobre normas e procedimentos da instituição, direitos e deveres da aluna e os serviços de assistência estudantil.
- Orientar quanto à representação de trajetórias de vida; e
- Estimular o planejamento de metas profissionais.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Apresentação da estrutura acadêmica, da hierarquia institucional e da estrutura física da instituição de ensino.
2. Normas e procedimentos da instituição.
3. Direitos e deveres dos alunos.
4. Atendimento estudantil.
5. Representação gráfica ou escrita das trajetórias de vida e do planejamento das metas profissionais.

Procedimentos Metodológicos

- Aula informativa
- Visita às instalações da instituição e aos locais que prestam serviços de assistência ao aluno.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de Som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- Filmadora / Máquina Fotográfica
- Cartolina
- Revista
- Tesoura
- Cola
- Lápis hidrocor / Giz de Cera
- Tinta Guache e Pincel

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência e participação das alunas nas atividades desenvolvidas, individual ou em equipe, elaborando e socializando os mapas da vida.

Bibliografia Básica

1. BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
2. ROSA (Org.) **Mulheres Mil**: do sonho à realidade. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
3. SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. **Manual de Portfólio**: um guia passo a passo para o professor. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.

Bibliografia Complementar

1. COLL, C. *et al.* **O construtivismo na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1999.
2. _____. **Os conteúdos na forma**: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.
3. VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf> Acessado em: 29 jan. 2013.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Disciplina: **Biologia Aplicada a Alimentos**

Carga-Horária: **9h (12h/a)**

EMENTA

Conhecimentos sobre os compostos químicos das células e sobre os processos de nutrição dos seres vivos. Conhecimento sobre os seres vivos patogênicos presentes nos alimentos, e os que participam dos processos de produção de alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender os processos biológicos, a diversidade e o modo de vida dos organismos vivos de interesse para a produção, conservação e análise dos alimentos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Composição química das células: Compostos orgânicos e inorgânicos
 - 1.1. Água e sais minerais
 - 1.2. Glicídios
 - 1.3. Lipídios
 - 1.4. Proteínas
 - 1.5. Vitaminas
2. Nutrição animal
 - 2.1. Alimentos e nutrientes
 - 2.2. Organização do sistema digestório
 - 2.3. Destino dos produtos da digestão
3. A diversidade da vida
 - 3.1. Vírus e viroses
 - 3.2. Bactérias
 - 3.3. Fungos

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas, vídeos técnicos e aulas práticas no Laboratório de Ciências.

Recursos Didáticos

- Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos técnicos e modelos anatômicos.

Avaliação

As avaliações serão por meio de trabalhos individuais e em grupos e provas escritas.

Bibliografia Básica

1. LEHNINGUER, A.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica** 5ª Ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1304p.
2. ODUM, E.P., **Fundamentos de Ecologia**, 5 ed., Editora: Pioneira Thompson, 2007, 632p.
3. SADAVA, D., HELLER, H.G., ORIAN, G.H., PURVES, W.K., HILLIS, D.M. **Vida: A ciência da Biologia**, Volume 1, 8ª Ed, Porto Alegre: Editora Artmed, 2009.

Bibliografia Complementar

1. SADAVA, D., HELLER, H.G., ORIAN, G.H., PURVES, W.K., HILLIS, D.M. **Vida: A ciência da Biologia**, Volume 2, 8ª Ed, Porto Alegre: Editora Artmed, 2009.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE IDENTIDADE, GÊNERO E CIDADANIA

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Autoestima e Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **6h (8h/a)**

EMENTA

Desenvolvimento pessoal; Comportamento humano; Autoestima/motivação; Relacionamento interpessoal; Administração de conflitos; Processo de humanização; Qualidade de vida.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender a importância das relações humanas na família, na comunidade e no trabalho, com vistas à inserção social que dignifique as alunas como mulheres cidadãs.
- Conhecer aspectos de seu desenvolvimento pessoal como forma de construir/reconstruir uma autoimagem adequada para seu crescimento nos aspectos pessoal, social e profissional.
- Compreender a comunicação como elemento chave nas relações interpessoais na família, na comunidade e no trabalho.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Desenvolvimento cognitivo e afetivo da mulher.
2. A conquista da autoestima no espaço social.
3. Motivação para aprender, empreender e transformar (se).
4. O papel da comunicação nas relações interpessoais.

Procedimentos Metodológicos

- Leitura e debate dos textos básicos.
- Exposições dialogadas.
- Análise de filmes/vídeos.
- Análise de situações-problema, envolvendo as relações humanas na família, na comunidade e no trabalho.
- Produção de um trabalho final – de construção prazerosa – que contribua para o resgate da autoestima das alunas.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- Apostilas
- Filmadora

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência, participação das alunas nas atividades desenvolvidas e a produção de um trabalho final, tendo em vista o resgate da autoestima das alunas, propondo situações imaginárias ou reais pela busca da qualidade de vida da mulher.

Bibliografia Básica

1. ADAMI, Antônio; HELLER, Barbara e CARDOSO, Haydée Dourado de Faria (Orgs.). **Mídia, cultura e comunicação**. São Paulo: Arte & Ciência, 2003.
2. DEL PRETTE, Almir. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.
3. MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2001.
4. MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento**. Rio de Janeiro: Bertrand, 2004.

Bibliografia Complementar

1. BOM SUCESSO, E. P. **Trabalho e qualidade de vida**. Rio de Janeiro: Qualimark/ Dunnyoa, 1998.
2. CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
3. OLIVEIRA, Marta Kohl de. **Jovens e Adultos como sujeitos de conhecimento e aprendizagem**. Revista Brasileira de Educação, n. 12. São Paulo, dez 1999.
4. PALÁCIOS, Jesús. **O desenvolvimento após a adolescência**. In: COLL, César et all. **Desenvolvimento psicológico e educação**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Concepções, discussões e abordagens relacionadas à categoria “gênero feminino”. Legislações para a mulher. Os direitos femininos face ao desrespeito vivenciado pelas mulheres em situação de violência. As conquistas femininas ao longo da história. Reflexões acerca das políticas públicas direcionadas a mulher. Conceito de cidadania. Origem e histórico de cidadania. Os direitos e deveres do cidadão: civis, políticos e sociais. Violência doméstica e familiar contra a mulher. Mecanismos legais de proteção à mulher.

PROGRAMA

Objetivos

Debater sobre as diversas abordagens que cercam as questões ligadas ao gênero feminino. Promover discussões que possam elevar a autoestima feminina. Conhecer as modalidades de violência (doméstica, familiar ou laboral) contra a mulher e seus mecanismos legais de repressão. Compreender os direitos e deveres de cidadania feminina. Promover a reflexão sobre a importância da ética na vida e no trabalho.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. A mulher na História: movimentos femininos, lutas e conquistas
2. Importância da cidadania: direitos e deveres da cidadã
3. Política Social: as políticas públicas de gênero
4. Políticas públicas de atenção à mulher
5. Modalidades de violência doméstica e familiar contra a mulher: física, psicológica, sexual, moral e patrimonial
4.1 Os mecanismos legais de repressão
6. Os direitos previstos na Constituição Federal de 1988, na Consolidação das Leis do Trabalho e no Código Civil e demais legislações destinadas à mulher (isonomia; proteção no mercado de trabalho; seguridade social; dispensa do serviço militar obrigatório; Direito Civil Constitucional. Direito do Trabalho aplicado à mulher: proteção à maternidade (os principais direitos da mulher grávida e as respectivas políticas públicas)
7. Maria da Penha (Lei Federal nº 11.340/2006). Medidas protetivas de urgência. Direitos da mulher grávida: saúde, trabalho e outros decorrentes da vida em sociedade.

Procedimentos Metodológicos

- Tempestade e organização de ideias
- Painel Integrado
- Exposição dialogada, mediatizada pelo diálogo com o auxílio de recursos audiovisual.
- Palestras
- Leitura compartilhada de textos legais
- Roda de Conversa
- Exibição e discussão de temáticas a partir de vídeos educativos/informativos
- Dinâmicas de grupo

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco e pincel para quadro branco
- Cartolina
- Papel A4
- Lápis de Cera / Caneta Hidrocor
- Cola
- Revistas
- Barbante

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização das temáticas, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e a aprendizagem dos conteúdos, bem como a frequência, participação das alunas nas atividades desenvolvidas e a produção de um trabalho final em grupo ou individual.

Bibliografia Básica

1. BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**, de 05 de outubro de 1988. *Diário Oficial da União*. Brasília, 05 out. 1988.
2. BRASIL. **Decreto-Lei nº 5.452**, de 1º de maio de 1943. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. *Diário Oficial da União*. Rio de Janeiro, 09 ago. 1943.
3. BRASIL. Lei Maria da Penha. Presidência da República do Brasil. Brasília: [S.n.], 2006. SECRETARIA de Políticas para as Mulheres. Disponível em: <www.sepm.gov.br>. Acesso em: 01 nov. 2012.
4. MAAR. Wolfgang Leo. O que é política social. 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
5. MONTAÑO. Sonia [et al]. As Políticas públicas de gênero: um modelo para armar. O Caso do Brasil. Disponível em: < http://www.aclec.org/publicaciones.br. Acesso em 05 de Novembro de 2012.

6. PEREIRA, Mariana Cunha et. al. Questão de gênero e etnias. Unitins, 2006.
7. PITANGUY, Jacqueline. Movimento de Mulheres e políticas de gênero no Brasil. Disponível em: <http://www.eclac.cl/mujer/proyectos/gobernabilidad.br>. Acesso em 05 de Novembro de 2012.
8. 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.

Bibliografia Complementar

1. BRASIL. **Lei nº 11.340**, de 07 de agosto de 2006. Cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, nos termos do § 8º do art. 226 da Constituição Federal, da Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres e da Convenção Interamericana para Prevenir, Punir e Erradicar a Violência contra a Mulher; dispõe sobre a criação dos Juizados de Violência Doméstica e Familiar contra a Mulher; altera o Código de Processo Penal, o Código Penal e a Lei de Execução Penal; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. Brasília, 08 ago. 2006.
2. BRASIL. **Lei nº 10.406**, de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. *Diário Oficial da União*. Brasília, 22 jan. 2002.
3. COVRE, Maria de Lourdes Manzini. **O que é cidadania**. São Paulo: Brasiliense, 2002. 3. ed.
4. GIDDENS, A. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 4.ed.
9. SINGER, Paul. **O feminino e o feminismo**. In: SINGER, Paul; BRANT, Vinícius Caldeira. São Paulo: o povo em movimento. 4. ed. Petrópolis, Vozes, 1983. DIMENSTEIN, G.; GIANANTI, A.C.; RODRIGUES, M.M.A.. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão. São Paulo: FTD, 2008.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Saúde da Mulher**

Carga-Horária: **6h (8h/a)**

EMENTA

Vivência e reflexão das dimensões da corporeidade: sensibilidade, motricidade, emoção, expressão, comunicação, criatividade e consciência. Prevenção das doenças da mulher. Doenças sexualmente transmissíveis. Doenças crônicas. Doenças associadas ao envelhecimento feminino.

PROGRAMA

Objetivos

- Proporcionar mais qualidade de vida por meio da conscientização sobre as doenças relacionadas ao gênero feminino, ao sexo sem proteção, ao envelhecimento e ao trabalho, e as formas de evitá-las.
- Explorar potencialidades expressivas numa perspectiva plural das linguagens do corpo e vivência da corporeidade.
- Vivenciar dimensões expressivas da corporeidade por meio de jogos teatrais e comunicação não verbal, explorando a ludicidade na construção da autoimagem;
- Refletir sobre o corpo no cotidiano e a construção histórica da corporeidade da mulher.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Prevenção das doenças relacionadas ao gênero feminino.
2. Doenças sexualmente transmissíveis (DST's).
3. Doenças crônicas: diabete, hipertensão, etc.
4. Doenças associadas ao envelhecimento feminino: osteoporose, osteoartrose, demências, etc.
5. Dualismo e sua influência no conhecimento corporal.
6. Do corpo objeto ao corpo sujeito.
7. Imagem corporal e os signos tatuados no corpo.
8. A construção da Autoimagem.
9. A corporeidade como condição humana.

Procedimentos Metodológicos

- Aula dialogada com práticas corporais e jogos que promovam a vivência lúdica e a consciência corporal.
- Utilização da piscina para atividades esportivas.
- Aulas expositivas e dialogadas.

Recursos Didáticos

- Caixa de som / Amplificador
- Computador
- Projetor Multimídia
- Quadro Branco / Tela de Projeção
- Microfone
- Bexigas
- Papel A4
- Bastões

- Pincel para quadro branco
- Flutuadores

Avaliação

A avaliação será realizada de forma contínua, considerando a participação das alunas nas atividades propostas, bem como o relato oral das participantes ao final das atividades. Serão considerados os seguintes critérios: disponibilidade e envolvimento na atividade; senso de cooperação e alteridade; imaginação e criatividade.

Bibliografia Básica

1. ASSMANN, H. **Paradigmas educacionais e corporeidade**. Piracicaba: UNIMEP, 1995.
2. ATLAS, Equipe. **Segurança e medicina do trabalho**: Lei nº 6.514, de 22 de Dezembro de 1977. 63. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
3. BERTERAT, T. **As estações do corpo**: aprenda a olhar o seu corpo para manter a forma. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
4. CHOPRA, D. **Corpo sem idade, mente sem fronteiras**. Rio de Janeiro: Rocio, 1995.
5. DAVIS, P. **O poder do toque**. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1990.
6. _____. **O poder da transformação**: a dinâmica do corpo e da mente. São Paulo: Summus, 1994.
7. FREIRE, J. B. **O sensível e o inteligível**: novos olhares sobre o corpo. Tese de doutorado. São Paulo, USP, 1991.
8. GONÇALVES, M. A. S. **Sentir, pensar, agir**: corporeidade e educação. Campinas: Papirus, 1994.
9. PRADRO, Cintra. **Atualização Terapêutica**: Diagnóstico e Tratamento 2012/13. [s.l.]: Artes Médicas, 2012.
10. SANTIN, S. Perspectivas na visão da corporeidade. In: Wagner W. Moreira (Org.) **Educação física & 12-esportes**: perspectivas para o século XXI. Campinas: Papirus, 1992.

Bibliografia Complementar

1. LEPARGNEUR, H. **Consciência, corpo e mente**. Campinas, SP: Papirus, 1994.
2. LOWEN, A. **Prazer**: uma abordagem criativa da vida. São Paulo: Summus, 1984.
3. REGIS DE MORAES, J. F. Consciência corporal e dimensionamento o futuro. In: Wagner W. Moreira (Org.) **Educação Física & esportes**: perspectivas para o século XXI. Campinas: Papirus, 1992.
4. WIENER *et al.* **Princípios da Medicina Interna**. 17.ed. [s.l.]: Revinter, 2012.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite.**

Disciplina: **Segurança no Trabalho**

Carga-Horária: **6h (8 h/a)**

EMENTA

Noções sobre doenças ocupacionais no setor específico da qualificação. Noções sobre ergonomia. Noções sobre segurança do trabalho com ênfase na qualificação ofertada.

PROGRAMA

Objetivos

- Mostrar a importância da ergonomia nos postos de trabalho, informando sobre a prevenção de doenças decorrentes das atividades laborais.
- Apresentar os riscos no trabalho, orientando na prevenção de acidentes de trabalho.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Lesão por esforço repetitivo (LER) e Distúrbio osteomuscular relacionado ao trabalho (DORT).
2. Ergonomia nos postos de trabalho da confecção do vestuário: modelagem, corte e costura.
3. Prevenção de acidentes de trabalho com ênfase na confecção do vestuário: máquinas e acessórios de corte e costura.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas/dialogadas
- Demonstrações práticas supervisionadas

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência e a participação das alunas nas atividades desenvolvidas.

Bibliografia Básica

1. ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Normas regulamentadoras comentadas e ilustradas**. 7. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2009. 3 v.
2. ATLAS, Equipe. **Segurança e medicina do trabalho**: Lei nº 6.514, de 22 de Dezembro de 1977. 63. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
3. CARDELLA, Benedito. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes**: uma abordagem holística. 1. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

Bibliografia Complementar

1. GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 4. ed. rev. e aum. São Paulo: LTr, jul. 2008.
2. KROEMER, Karl H. E.; GRANDJEAN, Etienne. **Manual de ergonomia**: adaptando o trabalho ao homem. Tradução Lia Buarque de Macedo Guimarães. 5. ed. Porto Alegre: Bookman (Selo da Editora Artmed), 2005. 328 p. Obra originalmente publicada sob o título *Fitting the task to the human*.
3. ZOCCHIO, Álvaro; PEDRO, Luiz Carlos Ferreira. **Segurança em trabalhos com maquinaria**. São Paulo: LTr, 2002.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Manejo Sustentável de Recursos Ambientais na Agricultura Familiar**

Carga-Horária: **12h (16h/a)**

EMENTA

Compatibilização da exploração dos recursos naturais nos planejamentos territoriais. Licenciamento Ambiental. Certificação Ambiental. Conceitos ambientais. Legislação Ambiental. Estudos de Impacto Ambiental. Recuperação

de áreas degradadas. Tecnologias limpas. Reciclagem, recuperação e tratamento. Rotulagem Ambiental e Selo Verde.

PROGRAMA

Objetivos

- Introduzir os alunos na leitura de temas ambientais e no aprofundamento dos principais conceitos, permitindo reforçar uma prática interdisciplinar que estimule debates sobre os problemas socioambientais possíveis de aplicação para a prática do profissional do setor lácteo;
- Desenvolver habilidades teóricas e metodológicas para a compreensão da problemática ambiental contemporânea, necessários para a análise crítica, buscando alternativas de atuação ambientalmente sustentável para práticas do setor lácteo na agricultura familiar;
- Compreender a importância da integração de atitudes e ações ambientais para eficácia e sustentabilidade da atividade de produção rural;
- Compreender os instrumentos e estratégias de gestão ambiental na agricultura familiar.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Crise Ambiental na Atualidade
2. Agenda 21 e Desenvolvimento Sustentável
3. Conceito e instrumentos de Gestão Ambiental;
4. Legislação ambiental aplicada;
5. Agricultura convencional e agricultura sustentável;
6. Gestão ambiental de recursos florestais, hídricos e do solo;
7. Indústria de Alimentos e Meio Ambiente.

Procedimentos Metodológicos

As aulas serão expositivas dialogadas estimulando a participação e o senso crítico dos alunos. Serão apresentados estudos de caso no intuito de trazer situações práticas e debates sobre os problemas socioambientais locais.

Recursos Didáticos

- Quadro branco, vídeos técnicos e projetor multimídia.

Avaliação

Trabalhos individuais e de grupo, discussão de vídeos e textos e provas escritas.

Bibliografia Básica

1. Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento: de acordo com a Resolução n. 44/228 da Assembleia Geral da ONU, de 22-12-89, estabelece uma abordagem equilibrada e integrada das questões relativas ao meio ambiente e desenvolvimento: a **Agenda 21** – Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 1995.
2. GUIVANT, J. S., SCHERER-WARREN, I., VIOLA, E., VIEIRA, P., KRISKHE, P. **Meio Ambiente, desenvolvimento e cidadania: desafios para as ciências sociais**. Florianópolis/São Paulo: EDUFSC/Cortez, 2001 p.217. Coleção primeiros passos. São Paulo: Brasiliense.
3. Dias, Genebaldo Freire. **Educação ambiental: princípios e práticas** – 9 ed. – São Paulo: Gaia, 2004.

Bibliografia Complementar

1. **Meio ambiente no século 21**: 21 especialistas falam da questão ambiental nas suas áreas de conhecimento/coordenação André Trigueiro – Rio de Janeiro: Sextante, 2003.
2. **Para pensar o Desenvolvimento Sustentável** / Coordenação Marcel Bursztytyn – São Paulo: Brasiliense, 1993.
3. **População, meio ambiente e desenvolvimento: verdades e contradições** / George Martine (org.) – Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1993.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Microbiologia do Leite**

Carga-Horária: **17h (23h/a)**

EMENTA

Micro-organismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

Compreender a importância dos micro-organismos na indústria láctea, os fatores que afetam no desenvolvimento destes, bem como o controle do crescimento através de métodos físicos e químicos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Principais grupos de micro-organismos de importância na indústria láctea
 - 1.1. Bactérias lácticas
 - 1.2. Bactérias fecais
 - 1.3. Bactérias psicrófilas
 - 1.4. Bactérias esporuladas
 - 1.5. Bactérias patogênicas
 - 1.6. Fungos (mofos e leveduras)
2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos:
 - 2.1. Atividade de água, acidez, composição química e fatores antimicrobianos naturais.
 - 2.2. Temperatura, umidade e composição gasosa do ambiente.
3. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos
 - 3.1. Uso de altas e baixas temperaturas
 - 3.2. Controle por desidratação
 - 3.3. Emprego de agentes químicos

Procedimentos Metodológicos

As aulas serão expositivas dialogadas, com estudos de casos e estimulando a participação e o senso crítico dos alunos. Atividades práticas no laboratório e aulas de campo nas queijarias da região.

Recursos Didáticos

Quadro branco, projetor multimídia e vídeos.

Avaliação

As avaliações serão de forma escrita por meio de listas de exercícios e trabalhos individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. PELCZAR, M. et al. **Microbiologia** – Conceitos e Aplicações, 2ª ed. São Paulo: Ed. Makron Books, vol. 1 e 2, 1997.
2. TOTORA, G. J. et al. **Microbiologia**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
3. FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. **Microbiologia de Alimentos**. Editora Atheneu. 2006.
4. JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos**. Editora Artmed. 2005. 712p.
5. HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipulação de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.
6. SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela. 2002. 479 p.
7. LACASSE, D. **Introdução à Microbiologia Alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 1995. 577 p.

Bibliografia Complementar

1. SANTOS, Karina dos. Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD). Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.
2. RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos** 2ª edição, 1996.
3. GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. Ed. Varela, 2008.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Higiene e Segurança Alimentar**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Micro-organismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Obtenção higiênica do Leite. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos. Noções de Boas Práticas de Higiene e Fabricação. Qualidade da água. Limpeza e sanitização. Detergentes e sanitizantes.

PROGRAMA

Objetivos

- Planejar e executar programa de higiene, de limpeza e de sanitização na agroindústria;
- Indicar e utilizar o processo mais apropriado para higiene, para limpeza e para sanitização na agroindústria;
- Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle de qualidade;
- Utilizar técnicas e métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções de Boas Práticas Agropecuárias: obtenção higiênica do leite
2. Boas Práticas de Higiene e Fabricação

- 2.1. Higiene na Produção de Alimentos
- 2.2. Fontes de Contaminação (Biológico/Físico/Químico)
- 2.3. Processo de higienização e Segurança alimentar
- 2.4. Importância da higiene na indústria de alimentos
3. Qualidade de água
 - 6.1 Características sensoriais, químicas e microbiológicas
 - 6.2 Controle e tratamento de água
4. Limpeza e sanificação
 - 4.1. Conceitos: higienização, sanificação, desinfecção, esterilização, e outros.
 - 4.2. Objetivos e etapas do procedimento de higienização: Pré-lavagem, lavagem com detergentes, enxágue e sanificação.
5. Detergentes (Limpeza) e sanitizantes
 - 5.1. Detergentes: agentes alcalinos, agentes ácidos, agentes complexantes e agentes tensoativos.
 - 5.2. Sanitizantes: compostos clorados, álcoois, extrato de semente de grapefruit e associação de ácidos e tensoativos aniônicos

Procedimentos Metodológicos

As aulas serão expositivas dialogadas, com estudos de casos e estimulando a participação e o senso crítico dos alunos. Atividades práticas no laboratório e aulas de campo nas queijarias da região.

Recursos Didáticos

- Quadro branco, projetor multimídia e vídeos.

Avaliação

As avaliações serão de forma escrita por meio de listas de exercícios e trabalhos individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. PELCZAR, M. et al. **Microbiologia – Conceitos e Aplicações**, 2a ed. São Paulo: Ed. Makron Books, vol. 1 e 2, 1997.
2. TOTORA, G. J. et al. **Microbiologia**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
3. FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. **Microbiologia de Alimentos**. Editora Atheneu. 2006.
4. JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos**. Editora Artmed. 2005. 712p.
5. ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: UFV, 1994.
6. HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipulação de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.
7. PROFIQUA. **Higiene e sanitização para as empresas de alimentos**. Campinas: SBCTA. 1995. 32p.
8. SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela. 2002. 479p.
9. YOKOYA, F. **Controle de qualidade, higiene e sanitização nas fábricas de alimentos**. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia.
10. ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos**. São Paulo, varela, 2008, 412p

Bibliografia Complementar

1. SANTOS, Karina dos. **Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD)**. Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.
2. RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 2ª edição, 1996.
3. GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. Ed. Varela, 2008.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Tecnologia de Leite e Derivados**

Carga-Horária: **27h (36h/a)**

EMENTA

Síntese do leite e fatores que afetam a sua composição. Fermentos lácteos. Operações de beneficiamento e processamento de leite. Aditivos alimentares. Tecnologia da fabricação de manteiga, iogurte, doce de leite, queijos de manteiga, coalho e ricota.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer e aplicar conhecimentos das técnicas para processamento de derivados de leite;
- Identificar as propriedades, características e as condições das matérias-primas para produção de produtos lácteos;
- Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos;

- Identificar as causas de alterações em matérias-primas e dos produtos lácteos;
- Aplicar métodos e técnicas de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Componentes do leite:
 - 1.1. Síntese e fatores que afetam a sua composição;
 - 1.2. Propriedades nutricionais e tecnológicas.
2. Fermentos lácteos:
 - 2.1. Bactérias lácteas: mesofílicas e termofílicas.
 - 2.2. Fermentação lenta/rápida
3. Elaboração de produtos lácteos e legislação:
 - 3.1. Operações de beneficiamento e processamento de leite: filtração, padronização, homogeneização, pasteurização, resfriamento, esterilização e envase;
 - 3.2. Processamento de queijos de manteiga, coalho (tradicional e condimentados) e ricota;
 - 3.3. Processamento de manteiga de garrafa;
 - 3.4. Processamento de doce de leite;
 - 3.5. Processamento de iogurte.

Procedimentos Metodológicos

A disciplina constará de aulas expositivas, vídeos e aula de campo nas queijarias da região. As aulas práticas serão realizadas na Usina de Beneficiamento de Leite e no Laboratório de Análise de Alimentos.

Recursos Didáticos

- Quadro branco, projetor multimídia e vídeos.

Avaliação

As avaliações serão de forma escrita por meio de trabalhos individuais e em grupos.

Bibliografia Básica

1. TRONCO, Vânia Maria. **Manual de inspeção da qualidade do leite**. UFSM. 3 Edição.
2. VAN DENDER, Ariene Gimenes Fernandes. **Requeijão Cremoso e outros queijos fundidos: Tecnologia de fabricação, controle de processo e aspectos de mercado**. Fonte Comunicações e Editora Ltda. 2006.
3. SGARBIERI, Valdomiro C. **Proteínas em alimentos protéicos**. Ed. Varela
4. ORDOÑEZ, Juan A. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Editora Artmed, 2005.
5. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de Produção de Derivados de Leite**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2007. 81p.
6. BRANDÃO, S. C. C. **Nova legislação de produtos lácteos**. São Paulo: Indústria de Laticínios, 2002. 327 p.
7. FELLOWS, P. J., **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Ed. Artmed, São Paulo, SP, 2003.
8. FOSCHIERA, J. L. **Indústria de laticínios**. Suliani Editografia, 2004.

Bibliografia Complementar

1. SANTOS, Karina dos. **Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD)**. Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.
2. RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 2ª edição, 1996.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Noções Básicas Análise de Leite**

Carga-Horária: **24h (32h/a)**

EMENTA

Normas de segurança em laboratório. Composição química e propriedades físico-químicas do leite. Técnicas de amostragem. Análises de leite.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer técnicas clássicas e instrumentais de análises químicas e físico-químicas de leite.
- Utilizar técnicas e métodos de controle de qualidade na produção de derivados de leite.
- Planejar, coletar, transportar e preparar amostras de leite de forma adequada e estatisticamente representativa.
- Interpretar resultados analíticos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções de segurança em laboratório.
2. Composição química e propriedades físico-químicas do leite.
3. Conceito de pH.
4. Titulação ácido-base.
5. Estados físicos da matéria: ponto ebulição, ponto fusão e ponto de congelamento.
6. Amostragem: etapas de amostragem, normas gerais para coleta, preparo e envio.
7. Detecção de fraudes no leite.
8. Contagem de células somáticas e contagem bacteriana total.
9. Análises de leite
 - 9.1 Determinação de gordura
 - 9.2 Determinação de densidade
 - 9.3 Determinação de índice crioscópico
 - 9.4 Determinação de extrato seco
 - 9.5 Determinação de pH
 - 9.6 Determinação de acidez titulável e teste de alizarol
 - 9.7 Provas higiênicas (pesquisa de sangue, pus e colostro)
 - 9.8 Provas enzimáticas do leite: peroxidase e fosfatase
10. Elaboração de laudo e interpretação dos resultados

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas e atividades práticas em laboratório, elaboração de laudos, trabalhos de análises em grupos.

Recursos Didáticos

- Quadro branco e projetor multimídia.

Avaliação

As avaliações serão de forma escrita e por meio de exercícios, trabalhos em grupos e participação nas aulas teóricas e experimentais avaliando o domínio das técnicas e cuidados adotados no laboratório químico.

Bibliografia Básica

1. TRONCO, Vânia Maria. Manual de inspeção da qualidade do leite. 2º ed. Santa Maria-RS, Editora da Universidade Federal de Santa Maria, 2003. 192 p.
2. CECCHI, Heloisa Máscia Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos, 2º ed., Campinas, UNICAMP, 2003, 207p.
3. INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020

Bibliografia Complementar

1. BRASIL, Ministério da Agricultura - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária, Laboratório Nacional de referência Animal. Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes, Brasília, DF, 1981, v. II.
2. BRASIL.(Ministério da Agricultura / DAS/DIPOA/SNT) Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos, Brasília; 1996, 50p.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

ANEXO IV – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE GESTÃO PESSOAL E GERAÇÃO DE RENDA

Curso: **FIC em Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Empreendedorismo e Geração de Renda**

Carga-Horária: **12h (16h/a)**

EMENTA

Introdução aos aspectos importantes de empreendedorismo; Conceitos de administração, gestão e legalização de pequenos negócios e negócios coletivos; Elaboração do Plano de Negócio.

PROGRAMA

Objetivos

Fomentar a cultura empreendedora e a cultura da cooperação.

Proporcionar conhecimentos relativos à gestão e ao planejamento empresarial.

Contribuir para o desenvolvimento local, integrado e sustentável bem como para geração de emprego e renda da comunidade através da elaboração de um plano de negócios.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Introdução ao Empreendedorismo
 - 1.1. Conceito de empreendedorismo.
 - 1.2. Conceito de um negócio.
 - 1.3. Vantagens e desvantagens de ser uma empreendedora.
 - 1.4. Diferenciando ideias de oportunidades
2. Avaliando uma oportunidade Negócios Coletivos – Associativismo e Cooperativismo
 - 2.1. Planejando um Negócio Coletivo
 - 2.2. Legalizando um Negócio Coletivo
3. Plano de Negócios
 - 3.1. Gerando ideias de Negócio
 - 3.2. Viabilidade do Negócio
 - 3.2.1. Preço de Venda
 - 3.2.2. Lucratividade
 - 3.2.3. Rentabilidade
 - 3.2.4. Prazo de Retorno do Investimento
 - 3.2.5. Ponto de Equilíbrio
 - 3.2.6. Capital de Giro
- 3.3. Formalização do Negócio
 - 3.3.1. Micro Empreendedor Individual - MEI
 - 3.3.2. Micro e Pequenas Empresas - MPE
- 3.4. Organização e Administração do Negócio
- 3.5. Controles Financeiros
 - 3.5.1. Controle de Caixa
 - 3.5.2. Controle de Contas a receber e a pagar
 - 3.5.3. Controle de Estoque
 - 3.5.4. Fluxo de Caixa

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas
- Estudos dirigidos com abordagem prática
- Utilização de Software sobre Plano de Negócios

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computadores
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- Vídeos

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência, participação das alunas nas atividades desenvolvidas e o resultado obtido a partir do desenvolvimento de um plano de negócios.

Bibliografia Básica

5. MC INTYRE, Jimmy Peixe e SILVA, Emanuel Sampaio. **Como formar e gerir o empreendimento cooperativo**. Recife: SEBRAE, 2009.
6. SEBRAE. **Como Elaborar um Plano de Negócios**. Brasília: SEBRAE, 2009.
7. SOHSTEN, Carlos Von. **Inteligência empreendedora: o que você precisa saber para cuidar bem de sua empresa**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

Bibliografia Complementar

1. SEBRAE. **Gestão de Custos**: Série administração básica. Curitiba, SEBRAE 2008.
2. SEBRAE. **Gestão de Finanças**: Série administração básica. Curitiba, SEBRAE 2008.

Software(s) de Apoio:

- Plano de Negócios.
- Editor de Texto.
- Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC de Produtor de Derivados do Leite**

Disciplina: **Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida**

Carga-Horária: **3h (4h/a)**

EMENTA

Representação de trajetórias de vida. Estímulo ao planejamento das metas profissionais.

PROGRAMA

Objetivos

- Orientar quanto à representação da trajetória cronológica de vida de cada estudante;
- Criar oportunidade e ambiente para a troca de experiências de vida das mulheres estudantes, com vistas à valorização, à reflexão e ao registro das trajetórias individuais;
- Potencializar as mulheres como autoras da história da sua vida, de seu grupo, instituição ou comunidade;
- Estimular a organização das histórias globais de vida; e
- Estimular o planejamento de metas profissionais.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Representação gráfica ou escrita da trajetória de vida de cada estudante e do planejamento das metas profissionais.
 - 1.1. Quais os principais fatos importantes de sua vida?
 - 1.2. Quais as pessoas significativas?
 - 1.3. Quais as rupturas e por que aconteceram?
 - 1.4. Destaque suas experiências na escola.
 - 1.5. Destaque suas experiências no mundo do trabalho.
 - 1.6. Qual é o seu sonho?
 - 1.7. Quais valores nortearam sua vida?

Procedimentos Metodológicos

1. Elaboração do Mapa da Vida
2. Construção de Portfólio

Recursos Didáticos

1. Amplificador / Caixa de Som
2. Filmadora / Máquina Fotográfica
3. Cartolina
4. Revista
5. Tesoura
6. Cola
7. Lápis hidrocor / Giz de Cera
8. Tinta Guache e Pincel

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a sistematização dos conteúdos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência e participação das alunas nas atividades desenvolvidas, individual ou em equipe, elaborando e socializando os mapas da vida.

Bibliografia Básica

1. BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
2. ROSA (Org.) **Mulheres Mil: do sonho à realidade**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
3. SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. **Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor**. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.

Bibliografia Complementar

1. COLL, C. *et al.* **O construtivismo na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1999.
2. _____. **Os conteúdos na forma: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.
3. IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN : IFRN, 2012.
4. _____. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN : IFRN, 2012.
5. SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
6. _____. **Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito**. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman%26task=3Ddoc_download%26gid%3D8598%26Itemid%3D+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 03 set. 2013.
7. VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf> Acessado em: 29 jan. 2013.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.