



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

DELIBERAÇÃO Nº. 08/2015-CONSEPEX

Natal, 10 de março de 2015.

O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que este Conselho, no uso de suas atribuições e da competência delegada pela Resolução nº 96/2013-CONSUP, de 21 de dezembro de 2012, através de sua Câmara de Educação Técnica de Nível Médio, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

**CONSIDERANDO**

o que consta no Processo nº 23137.022740.2014-61, de 15 de julho de 2014,

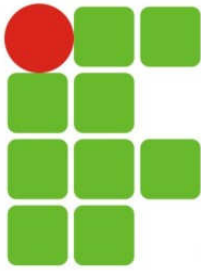
**DELIBERA:**

**I – APROVAR**, na forma do anexo, adequação do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Processamento de Doces, na modalidade presencial, com alteração da nomenclatura para Preparador de Doces e Conservas, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC).

**II – AUTORIZAR** o funcionamento do curso nos *Campi* Pau dos Ferros e Currais Novos.

**III – REVOGAR** a Deliberação nº 41/2012-CONSEPEX, de 14 de setembro de 2012.

WYLLYS ABEL FARKATT TABOSA  
Presidente em Exercício



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

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

# *Preparador de Doces e Conservas*

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

[www.ifrn.edu.br](http://www.ifrn.edu.br)



*Projeto Pedagógico do Curso  
de Formação Inicial e Continuada ou  
Qualificação Profissional de*  
***Preparador de Doce e  
Conservas***

*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

**Emanuel Neto Alves de Oliveira**  
**Rosane Felix Ferreira**  
**Abigail Noádia Barbalho da Silva**

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO APROVADO PELA DELIBERAÇÃO Nº 41/2012

**Odisséia Carla Pires Gaspareto**  
**Ramon Viana de Sousa**  
**Paula Francinete de Araújo**  
**Keila Cruz Moreira**  
**Márcio Silva Bezerra**

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA  
**Abigail Noádia Barbalho da Silva**

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA  
**Ana Lúcia Pascoal Diniz**  
**Rejane Bezerra Barros**

COLABORAÇÃO  
**Alriberto Germano da Silva**

REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL  
**EVANDRO GONÇALVES LEITE**

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>	<b>6</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b>	<b>6</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>8</b>
<b>4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b>	<b>10</b>
<b>5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO</b>	<b>10</b>
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>11</b>
<b>6.1. ESTRUTURA CURRICULAR</b>	<b>13</b>
<b>6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS</b>	<b>15</b>
<b>6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS</b>	<b>15</b>
<b>7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>17</b>
<b>8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>	<b>18</b>
<b>9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>20</b>
<b>10. CERTIFICADOS</b>	<b>21</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>22</b>
<b>ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE INTEGRAÇÃO E CONHECIMENTOS BÁSICOS</b>	<b>24</b>
<b>ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE IDENTIDADE, GÊNERO E CIDADANIA</b>	<b>29</b>
<b>ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO IV – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE GESTÃO PESSOAL E GERAÇÃO DE RENDA</b>	<b>42</b>

## APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Preparador de Doces e Conservas 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 Preparador de Doces e Conservas, 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 (FIC) em Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, com carga-horária total de 240 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 trabalhadoras nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas sócioeducacionais 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, mulheres 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 passar 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 viabilizam 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 em todos os 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 dessa oferta, no âmbito do estado do RN, o Curso FIC de Preparador de Doces e



Conservas na modalidade presencial é de fundamental relevância, uma vez que nesse Estado a produção hortifrutícola tem tido um grande desenvolvimento nessa primeira década do século XXI, tornando-se um dos dois maiores polos produtores do Nordeste, ao lado do Estado do Ceará. Segundo dados do CEPEA – Centro De Estudos Avançados Em Economia Aplicada, da USP, publicados na *Revista Hortifruti Brasil* (2013), esses Estados plantaram 71.846 hectares em 2011, produzindo frutas como a banana, o mamão e o melão. No Estado do RN, a produção do melão o torna o principal exportador dessa fruta, chegando a 200 toneladas exportadas no ano de 2013.

A grande preocupação, contudo, é com o desperdício causado pelo excedente da produção de frutas. Dados do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNI-RN), apresentados pelo *Jornal de Fato* (2014), apontam para uma taxa de desperdício de frutas no RN em torno de 25%, ocorrendo principalmente nas feiras potiguaras. Estima-se que o que é desperdiçado nesses locais daria para alimentar cerca de 500 mil pessoas. Ainda de acordo com o *Jornal* citado, a preocupação ainda é maior quando sabe-se que 80% desse valor segue para os lixões ou aterros sanitários. Por essa razão, a capacitação voltada para o processamento de frutas contribuirá para minimizar o problema do desperdício, além de se constituir numa fonte de renda para as famílias que recebem a capacitação.

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 de Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, tem como objetivo geral propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico da 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:

- Promover conhecimentos e habilidades necessários à qualificação profissional do(a) preparador de doces e conservas, 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 para a produção e comercialização dos doces e produtos de conserva.

- 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 seus conhecimentos prévios (sociais, laborais, culturais e políticos) com os novos conhecimentos, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vidas.
- Facilitar a inserção no mundo do trabalho;
- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres para atuar na cadeia produtiva local;
- Preparar doces, conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, visando o aproveitamento da produção da agricultura familiar, agregação de valor e comercialização do produto.

Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de qualificação profissional;

- Conhecer as tecnologias relacionadas ao processamento de doces e conserva, atuando de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativa para o desenvolvimento local;
- Conhecer a legislação vigente pertinente à área de alimentos;
- Conhecer as principais discussões a respeito dos direitos da mulher e cuidados com a saúde, a fim de proporcionar uma reflexão sobre o papel da mulher na sociedade contemporânea;
- Compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo;
- Promover conhecimentos e habilidades necessários à qualificação profissional por meio de formação de conhecimentos básicos e tecnológicos essenciais para que as egressas possam aproveitar as oportunidades de trabalho em suas próprias localidades ou região, em contextos de trabalho voltados ao Preparo de Doces e Conservas;
- 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 seus conhecimentos prévios (sociais, laborais, culturais e políticos) com os novos conhecimentos, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vidas.

#### **4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

O curso FIC de Preparador de Doces e Conservas, 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 processo 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/parceiras, 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 dezoito anos (quando houver a necessidade de estabelecer a idade mínima para o ingresso no curso);
- ter, no mínimo, o ensino fundamental I incompleto, conforme Guia Pronatec de Cursos FIC (2013);
- ser cadastrada no CAD Único de programas sociais do Governo Federal.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO**

A estudante egressa do curso FIC de Preparador de Doces e Conservas, 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 Preparador de Doces e Conservas deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Exercer a plena cidadania de forma consciente e concreta, sabendo cuidar de si mesma e mobilizar-se para a busca por uma melhor qualidade de vida, individual e coletivamente;
- Compreender os conceitos e as normas básicas de higiene e segurança alimentar;
- Atuar na manipulação, preparação, produção, fracionamento, armazenamento, exposição e vendas de doces e conservas;
- Conhecer as diversas matérias-primas que compõem os doces e saber recepcioná-las, processá-las e conservá-las, antes e depois de processadas;
- Saber utilizar os equipamentos básicos para a produção de doces e conservas;
- Conhecer as características e especificidades normativas das embalagens e rótulos;
- Organizar-se individual e coletivamente, sob a forma de cooperativas ou outros meios que estimulem as vendas dos produtos, a partir dos princípios de empreendedorismo.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estas 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 de Preparador de Doces e Conservas. 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 de Preparador de Doces e Conservas 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.

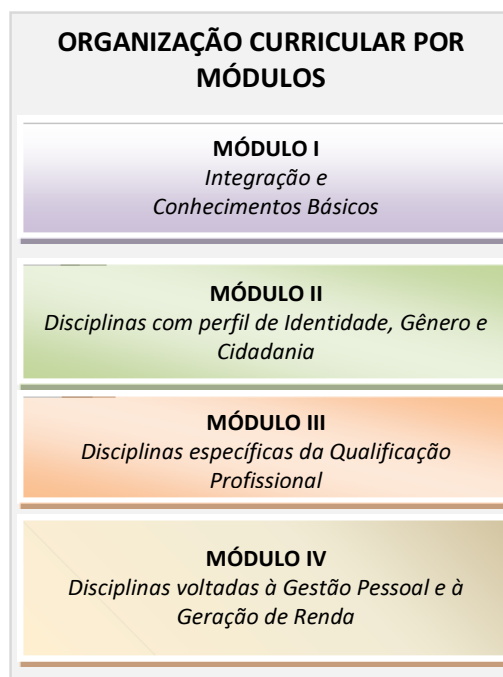


Figura 1 – Representação gráfica de organização curricular em MÓDULOS – Programa Mulheres Mil

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 de Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, possui carga-horária total de 240 horas, composta de 18 disciplinas, distribuídas em quatro módulos. As cargas horárias das disciplinas serão distribuídas conforme a duração de cada módulo, os quais serão desenvolvidos na proporção de um módulo a cada quinze dias, exceto o módulo III que ocupará maior carga horária no curso. Dessa maneira, o Curso FIC de Preparador de Doces e Conservas terá duração de, aproximadamente, três 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 Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil.

NÚCLEOS/DISCIPLINAS	Módulos				Carga-horária total	
	Módulo I Integração e Conhecimentos Básicos	Módulo II Identidade Gênero e Cidadania	Módulo III Qualificação Profissional	Módulo IV Gestão Pessoal e Geração de Renda	Hora/ Aula (45min.)	Hora (60min.)
<b>Núcleo Fundamental (Disciplinas obrigatórias, com caráter de revisão referentes ao ensino fundamental I)</b>						
Língua Portuguesa	15					15
Matemática Básica	15					15
Informática Básica	15					15
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental						45
<b>Núcleo Articulador (Disciplinas obrigatórias a todo curso do Programa Mulheres MIL)</b>						
Atividade/ seminário de Integração com Gestores/Formadores/Alunas	6					6
Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida				6		6
Autoestima e Relacionamento Interpessoal		6				6
Saúde da Mulher		6				6
Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher		12				12
Empreendedorismo e Geração de Renda				12		12
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador						48
<b>Núcleo Tecnológico: (definição das demais horas/disciplinas, alinhadas ao perfil, aos objetivos e às necessidades de cada qualificação/curso)</b>						
Gestão Ambiental			6			6
Segurança no Trabalho			6			6
Higiene e Segurança Alimentar			6			6
Embalagem e Rotulagem			6			6
Matérias-primas alimentares			6			6
Legislação Aplicada à Indústria de Doces e Conservas			6			6
Controle de Qualidade			6			6
Processamento de Doces de frutas regionais: Cremoso, tipo corte, em calda, geleia e compota			70			70
Processamento de doce de leite: Cremoso, pastoso e em tablete.			35			35
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico						147

Subtotal de carga-horária do Módulo I		51
Subtotal de carga-horária do Módulo II		24
Subtotal de carga-horária do Módulo III		147
Subtotal de carga-horária do Módulo IV		18
<b>TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO</b>		<b>240h</b>

**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 de Preparador de Doces e Conservas, 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 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 sócio afetivo 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 (seis) 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 adquiridos 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 os 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 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC de Preparador de Doces e Conservas.

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

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Salas de Aula	Com 30 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com 60 cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.
01	Sala de videoconferência	Com 40 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
01	Auditório	Com 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas estrangeiras	Com 40 carteiras, projetor multimídia, computador, televisor, DVD player e equipamento de som amplificado.
01	Laboratório de Matemática	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.
01	Laboratório de Estudos de Informática	Com computadores, para apoio ao desenvolvimento de trabalhos pelas alunas.
01	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.
01	Laboratório de Processamento de Produtos lácteos	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

Quadro 3 – Equipamentos para o Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal.

LABORATÓRIO: Processamento de Produtos de Origem Vegetal		Área (m <sup>2</sup> )	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	20
<b>Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)</b>			
Qtde.	Especificações		
01	Despolpadeira		
01	Processador		
02	Freezer		
01	Geladeira		
02	Tacho de cozimento		
02	Mesa de aço inox		
01	Estufa de secagem		
01	Secador de bandejas		
01	Balança semi-analítica		
01	Balança		
01	Alambique de cobre		
01	Dorna de fermentação		
	Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)		

Quadro 4 – Equipamentos para o Laboratório de Processamento de Produtos de Lácteos.

LABORATÓRIO: Processamento de Produtos Lácteos		Área (m <sup>2</sup> )	Capacidade de atendimento (alunos)
		50	20
<b>Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)</b>			
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.)		

(\*) Em caso de inexistência do laboratório no Câmpus, quando for o caso, explicitar que tipo de parceria(s) será (ão) estabelecida(s) para a realização as aulas práticas (com prefeituras municipais, órgãos demandantes do curso entre outros) e, ainda se as aulas práticas poderão ocorrer através de atividades externas em caráter de aula de campo.

Além desses itens, acrescenta-se a biblioteca, que deverá propiciar condições necessárias para que os educandos dominem a leitura, refletindo-a em sua escrita através de consultas e pesquisas. Os docentes e as 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.

## 10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessário ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 4 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com graduação em Tecnologia dos Alimentos ou Técnico em Alimentos	03
Professor com graduação na área de informática ou técnico em Informática	01
Professor com graduação na área de Saúde (Enfermagem, Medicina, Psicologia)	01
Professor com graduação na área de Meio Ambiente (Geografia, Gestão Ambiental)	01
Professor com graduação em Administração ou Tecnológico em Empreendedorismo; técnico em administração de empresas;	01
Professor com graduação na área de Humanas (Pedagogia, Filosofia, Serviço Social ou História)	01
Professor com graduação em Matemática, ou técnico em contabilidade	01
<b>Total de professores necessários</b>	<b>09</b>

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

Descrição	Qtde.
<b>Apoio Técnico</b>	
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 química ou alimentos para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
<b>Apoio Administrativo</b>	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
<b>Total de técnicos-administrativos necessários</b>	<b>04</b>

## 11. CERTIFICADOS

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

## 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.
- CEPEA. USP/ESALQ. **Revista hortifrúti Brasil**, Ano 11, Nº 121, mar/2013.
- FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATA, Maria; RAMOS, Marise (orgs.). *Ensino médio integrado: concepções e contradições*. São Paulo: Cortez, 2005.
- IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- \_\_\_\_\_. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- Produção de Frutas no RN registra 25% de perdas. **Jornal de Fato**. Mossoró/RN, 24/05/2014. Disponível em: <http://www.defato.com/noticias/35562/produa-a-o-de-frutas-no-rn-registra-25-de-perdas> . Acesso em: 10/09/2014.
- MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.
- SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
- \_\_\_\_\_. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.
- \_\_\_\_\_. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Disponível em: <[http://pronatec.mec.gov.br/fic/pdf/2013\\_guia\\_cursosfic\\_port\\_899.pdf](http://pronatec.mec.gov.br/fic/pdf/2013_guia_cursosfic_port_899.pdf)>. Acesso em: 30 set. 2013.
- \_\_\_\_\_. **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=doc\\_download%26gid%3D8598%26Itemid%3D+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman%26task=doc_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 de Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Língua Portuguesa**

Carga-Horária: **15h (15h/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

Quadro branco e pincel. Projetor multimídia. Textos diversos.

#### 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.

#### Bibliografia Complementar

1. FERREIRO, E.; TEBEROSKY, A.; PALÁCIO, M. G. **Os processos de leitura e escrita: novas perspectivas**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.
2. MACHADO, I. A. **Literatura e redação: os gêneros literários e a tradição oral**. São Paulo: Scipione, 1994.
3. 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

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: <b>FIC de Preparador de Doces e Conservas</b>	Carga-Horária:	<b>15h (15h/a)</b>
Disciplina: <b>Matemática Básica</b>		

#### 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
- Papel A4

##### 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 BIANCHINI, E. **Curso de Matemática**. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003.

##### Software(s) de Apoio:

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
3. . MICROSOFT. **Excel 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC de Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Informática Básica**

Carga-Horária: **15h (15h/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: Ibpex, 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:**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
3. MICROSOFT. **Excel 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
4. MOZILA FIREFOX.

Curso:	<b>FIC de Preparador de Doces e Conservas</b>	
Módulo I: Integração e Conhecimentos Básicos	<b>Atividade/Seminário de Integração com Gestores/Formadores/Alunas</b>	Carga-Horária:6h (6h/a)

#### EMENTA

Acolhimento às estudantes; Informações gerais sobre o curso. Normas de funcionamento. Direitos e deveres das alunas. Atendimento aos estudantes. Estrutura física da instituição.

#### PROGRAMA

##### Objetivos

Apresentar a estrutura acadêmica e física da instituição, bem como a função social e os princípios pedagógicos institucionais. Informar sobre normas e procedimentos da instituição, direitos e deveres do aluno e os serviços de assistência ao aluno.

##### Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Apresentação das estruturas física, acadêmica e de funcionamento do IFRN e do Campus onde está situado o curso.
2. Normas e procedimentos da instituição.
3. Direitos e deveres dos alunos.
4. Atendimento estudantil.

##### Procedimentos Metodológicos

- Aula informativa
- Visita às instalações da instituição, em especial as relativas ao curso 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

##### 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.

##### 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. COLL, C. *et al.* **O construtivismo na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1999.

##### Bibliografia Complementar

1. IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN: IFRN, 2012.
2. \_\_\_\_\_. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN: IFRN, 2012.
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:

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

Curso: **FIC de Preparador de Doces e Conservas**

Disciplina: **Autoestima e Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **6h (6h/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/ Dunya, 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:

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC de Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher**

Carga-Horária: **12h (12h/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.
8. 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. **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](http://www.sepm.gov.br)>. Acesso em: 01 nov. 2012.
2. 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.
3. PEREIRA. Mariana Cunha et. al. **Questão de gênero e etnias**. Unitins, 2006.
4. 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.

##### 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.

**Software(s) de Apoio:**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.



Curso: **FIC de Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Saúde da Mulher**

Carga-Horária: **6h (6h/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: diabetes, 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      | • Microfone   |
| • Computador                       | • Bexigas     |
| • Projetor Multimídia              | • Papel A4    |
| • Quadro Branco / Tela de Projeção | • 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. BRASIL/MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política nacional de atenção à saúde da mulher**: princípios e diretrizes. Brasília, 2009. Disponível em: [file:///C:/Users/1895370/Downloads/politica-nacional-de-saude-da-mulher-principios-e-diretrizes-\[444-090312-SES-MT\].pdf](file:///C:/Users/1895370/Downloads/politica-nacional-de-saude-da-mulher-principios-e-diretrizes-[444-090312-SES-MT].pdf). Acesso em: 02/10/2014.
2. COELHO, Edméia de Almeida Cardoso (et al). Integralidade do cuidado à saúde da mulher: limites da prática profissional. In: **SciELO**, Esc. Anna Nery de Enfermagem, jan-mar, 2009, 13 (1), pp. 154-160. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ean/v13n1/v13n1a21>. Acesso em: 13/11/2014.
3. ESTADO DE SÃO PAULO. INSTITUTO PARA O DESENVOLVIMENTO DA SAÚDE-IDS. **Manual de enfermagem**. São Paulo: USP, 2001. Disponível em: [http://www.ee.usp.br/doc/manual\\_de\\_enfermagem.pdf](http://www.ee.usp.br/doc/manual_de_enfermagem.pdf). Acesso: 10/10/2014.

#### 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:

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

### ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Curso: <b>FIC de Preparador de Doces e Conservas</b>	Carga-Horária: <b>6h (6h/a)</b>
Disciplina: <b>Gestão ambiental</b>	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>Objetivos</b>	
- Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de desenvolver ações necessárias à manutenção da qualidade do meio ambiente voltadas às operações industriais com alimentos.	
<b>Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)</b>	
- A evolução da questão ambiental e suas repercussões no ambiente empresarial; - O cenário econômico global e a situação das empresas frente à questão ambiental; - Princípios da gestão ambiental; - Aspectos práticos da gestão ambiental; - Os pontos fortes, fracos oportunidades e ameaças pertinentes à questão ambiental; - Relação da empresa com o meio externo; - A influência do consumidor sobre a estratégia ambiental da empresa.	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
- Aulas expositivas dialogadas; leituras individuais e coletivas dos textos-base; dinâmicas de grupos.	
<b>Recursos Didáticos</b>	
- Projetor multimídia e computador. - Quadro branco e pincel. - Textos fotocopiados.	
<b>Avaliação</b>	
- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula. - Seminários, listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas, entre outros.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
1. BARBIERI, José Carlos. <b>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos</b> . 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2007. 2. PIMENTA, Handson Cláudio Dias; GOUVINHOS, Reidson Pereira. <b>Ferramentas de gestão ambiental competitividade e sustentabilidade</b> . Natal: CEFET/RN, 2008. 3. TACHIZAWA, Takeshy. <b>Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
<b>Bibliografia complementar</b>	
1. DIAS, Genebaldo Freire. <b>Educação e gestão ambiental</b> 1. ed. São Paulo: Gaia, 2006.	
<b>Software(s) de Apoio</b>	

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Segurança no Trabalho**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Conhecer técnicas modernas de segurança do trabalho, visando promover a proteção do trabalhador no local de trabalho;
- Desenvolver atividades de segurança do trabalho voltadas para a prevenção de acidentes, a prevenção de incêndios e a promoção da saúde;
- Desenvolver e aprofundar o estudo de temas de maior complexidade que envolva as Empresas dentro do contexto de Segurança do Trabalho.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Histórico da segurança do trabalho;
- Normas regulamentadoras – Legislação;
- Acidentes característicos;
- Prevenção e combate a incêndios;
- Riscos ambientais e profissionais.

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em *power point*;
- Dinâmicas

##### **Recursos Didáticos**

- Projetor multimídia e computador.
- Quadro branco e pincel.
- Textos fotocopiados.

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Seminários, listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas, entre outros.

##### **Bibliografia Básica**

1. MORAIS, Carlos Roberto Naves. **Perguntas e respostas comentadas em segurança e medicina do trabalho** 4. ed. rev. e ampl. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2010.
  2. BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. ATLAS, 2001.
- KROEMER, K. H. E.; GRANDJEAN, E. (Etienne). **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005

##### **Bibliografia complementar**

- Bensoussan, Eddy e Albieri, Sergio. **Manual de Higiene Segurança e Medicina do Trabalho**. Atheneu Editora, 1997.

##### **Software(s) de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Higiene e segurança alimentar**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

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

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Conceitos de Higiene Alimentar
- Conceitos de Segurança Alimentar
- Conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006)
- Legislação

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em power point;
- Atividades contextualizadas com o mundo do trabalho nas fábricas de doces e conservas;
- Dinâmicas de grupo.

##### **Recursos Didáticos**

- Projetor multimídia e computador.
- Quadro branco e pincel.
- Textos fotocopiados.

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Trabalhos em grupo, prática e teste simulado.

##### **Bibliografia Básica**

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

##### **Bibliografia complementar**

- SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.
- FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
- FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

##### **Software(s) de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Embalagem e rotulagem**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de identificar os tipos de embalagens para alimentos, os cuidados a serem tomados no envase, as exigências com relação a rotulagem.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Histórico e evolução das embalagens;
- Embalagens para doces e geleias;
- Embalagens de plástico;
- Embalagens de vidro;
- Embalagens de metal;
- Rotulagem e legislação.

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em power point;
- Sessão de vídeos sobre diversos assuntos relacionados à disciplina.

##### **Recursos Didáticos**

Vídeos. Projetor multimídia. Quadro branco e pincel. Textos fotocopiados.

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Trabalho em grupo, listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas.

##### **Bibliografia Básica**

- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para a Indústria Alimentar**. Instituto Piaget. 2005.
- LIMA, L. C. O. **Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças**. UFLA- FAEPE, 2000.
- TRENTO, E. J.; SEPULCRI, O.; MORIMOTO, F. **Comercialização de frutas, legumes e verduras**. Curitiba, PR: EMATER, 2011. Disponível em: <http://www.asbraer.org.br/arquivos/bibl/79-com.pdf>. Acesso em: 20/10/2014.

##### **Bibliografia complementar**

- LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. **Conservação de Alimentos - Princípios e metodologias**. Lisboa: Editora, Escolar, 2008

##### **Software(s) de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Matérias-primas alimentares**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de identificar os tipos de matérias-primas utilizadas no processamento de doces e os cuidados a serem tomados durante sua obtenção.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Matérias primas básicas utilizadas no processamento de doces de frutas;
- Matérias primas básicas utilizadas no processamento de doces de leite;
- Ingredientes;
- Legislação regulamentadora das matérias-primas para processamento de doces.

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em *power point*;
- Uso de dinâmicas e vídeos que favoreçam a compreensão dos temas abordados na disciplina.

##### **Recursos Didáticos**

- Vídeos. Projetor multimídia.
- Quadro branco e pincel.
- Textos fotocopiados

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Trabalho em grupo e listas de exercícios.

##### **Bibliografia Básica**

1. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. **Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos, controle de qualidade**. Edições UFC, 2009.
2. PAIVA, F. F. A. **Processamento do pedúnculo do caju: doce de caju em calda**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2010. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/33915/1/DO10006.pdf>. Acesso em: 27/10/2014.

VIEIRA, J. C.; LOURENÇO JUNIOR, J. B. **Tecnologias de fabricação dos doces de leite pastoso em tabletes** – Belém: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2004. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18778/1/com.tec.111.pdf>. Acesso em: 13/11/2014.

##### **Bibliografia complementar**

- BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
- LIMA, Urgel de Almeida. Matérias primas dos alimentos. Disponível em: <http://www.blucher.com.br/editor/amostra/05296.pdf>. Acesso em: 11/11/2014.

##### **Software de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**

Disciplina: **Legislação Aplicada à Indústria de Doces e Conservas**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Conhecer a legislação específica aplicada à indústria de doces.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Legislação de doce de leite (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978);
- Legislação doce de fruta cremoso e tipo corte (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978);
- Legislação de geleia (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978);
- Legislação de compota e doce de fruta em calda (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978);

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em power point;
- Uso de dinâmicas que favoreça compreensão dos temas abordados na disciplina.

##### **Recursos Didáticos**

- Vídeos. Projetor multimídia.
- Quadro branco e pincel.
- Textos fotocopiados

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Trabalho em grupo e listas de exercícios.

##### **Bibliografia Básica**

1. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº12, de 24 de Julho de 1978. Normas Técnicas Relativas a Alimentos e Bebidas. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1978.
2. KROLOW, A. C. R. **Preparo artesanal de geleias e geleiadas**. Pelotas, RS: EMBRAPA, 2005. [Coleção Documentos, 138]. Disponível em: [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/documento\\_138\\_000gkim9u0202wx5ok0wj9yqutgo2nuw.pdf](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/documento_138_000gkim9u0202wx5ok0wj9yqutgo2nuw.pdf). Acesso em: 22/10/2014.
3. PAIVA, F. F. A. **Processamento do pedúnculo do caju: doce de caju em calda**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2010. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/33915/1/DO10006.pdf>. Acesso em: 27/10/2014.

##### **Bibliografia complementar**

- VIEIRA, J. C. Tecnologias de fabricação dos doces de leite pastoso em tabletes – Belém: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2004.

##### **Software de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Controle de qualidade**

Carga-Horária: **6h (6h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Saber atestar a qualidade dos produtos através das análises físico-químicas estabelecidas pela legislação para cada tipo de produto da indústria de doces.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Vidrarias, utensílios e equipamentos;
- Normas de segurança em laboratório de análises de alimentos;
- Análises de qualidade: Umidade, cinzas, acidez, pH, proteínas e sólidos solúveis totais (<sup>o</sup>Brix).

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas dialogadas com apresentação em power point;
- Uso de dinâmicas de grupo e vídeos que favoreça compreensão dos temas abordados na disciplina.

##### **Recursos Didáticos**

- Projetor multimídia.
- Quadro branco e pincel.
- Textos fotocopiados

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em sala de aula.
- Trabalho em grupo, listas de exercícios e pesquisas.

##### **Bibliografia Básica**

- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada n°12, de 24 de Julho de 1978. Normas Técnicas Relativas a Alimentos e Bebidas. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1978.
- IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análises de alimentos**. 4ª ed. 1ª ed. Digital, São Paulo 2008. 1020p.
- KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011

##### **Bibliografia complementar**

- AOAC - Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**, USA, 18ª ed, 3ª Revisão, Washington, 2010. 1094p.
- ACSEIRAD, Henri. Trabalho e controle de qualidade na indústria de alimentos. In: **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v.34, n.2, pp.33-45, mar/abr, 1994. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v34n2/a05v34n2>. Acesso em: 23/11/2014.

##### **Software de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.



Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Processamento de doces de frutas regionais**

Carga-Horária: **70h (70h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Produzir diferentes tipos de doces a base de frutas.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Processamento de doce cremoso;
- Processamento de doce tipo corte;
- Processamento de doce em calda;
- Processamento de geleia;
- Processamento de compota.

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas práticas em laboratório de processamento de frutas;
- Utilização de equipamentos e utensílios para processamento de doces de frutas.

##### **Recursos Didáticos**

Equipamentos laboratoriais diversos. Roteiros instrucionais fotocopiados.

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em laboratório;
- Avaliação prática que favoreça compreensão dos temas abordados na disciplina.

##### **Bibliografia Básica**

- JACKIX, M.H. **Doces, geleias e frutas em calda: Teórico e Prático**. Campinas-SP Ed. Icone, 1988. 172p.
- KROLOW, A.C.R. **Preparo artesanal de geleias e geleiadas**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado. 2005. 29p.
- MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. **Processamento de Frutas Tropicais – nutrição, produção, controle de qualidade**. Edições UFC, 2009.

##### **Bibliografia complementar**

- KOPF, Cristiane (coordenadora). **Técnicas de processamento de frutas para a agricultura familiar**. Guarapuava, 2008. [Boletim Técnico]. Disponível em: <http://www2.unicentro.br/editora/files/2012/11/frutas.pdf>. Acesso em: 27/10/2014.
- PAIVA, F. F. A. **Processamento do Pedúnculo do caju: Doce de caju em calda** – Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2010.
- SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.

##### **Software de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso: **FIC Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Processamento de doce de leite**

Carga-Horária: **35h (35h/a)**

#### **PROGRAMA**

##### **Objetivos**

- Produzir diferentes tipos de doces de leite.

##### **Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)**

- Processamento de doce cremoso;
- Processamento de doce em tablete;
- Processamento de doce cremoso com frutas;
- Processamento de doce em tablete com castanhas e amêndoas;

##### **Procedimentos Metodológicos**

- Aulas práticas em laboratório de processamento de frutas;
- Utilização de equipamentos e utensílios para processamento de doces de leite.

##### **Recursos Didáticos**

Recursos laboratoriais diversos.

##### **Avaliação**

- A avaliação será de forma contínua, observando a participação e o desempenho das alunas nas atividades realizadas em laboratório;
- Avaliação prática que favoreça compreensão dos temas abordados na disciplina.

##### **Bibliografia Básica**

- VIEIRA, J. C. Tecnologias de fabricação dos doces de leite pastoso em tabletes – Belém: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2004.
- SILVA, G.; SILVA, A.M.A.D.; FERREIRA, M.P.B. **Processamento de leite**. Editora Universitária. UFRPE, Recife-PE, 2012. 167p.
- MUNCK, A. V.; RODRIGUES, F.C. **Produção de manteiga, ricota, doce de leite, sorvete, iogurte e bebida láctea**. 2. ed. Viçosa: CPT, 2004. 162 p.

##### **Bibliografia complementar**

- LUQUET, François M. **Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra**. Zaragoza: Acribia, v. 2, 1993.
- SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.
- PIERETTI, Claudia [et al]. Processamento de leite pastoso elaborado com açúcar mascavo: avaliação sensorial, físico-química e microbiológica. In: **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, jan/fev, nº 390, 68:59-64, 2012. Disponível em: [www.revistadoilct.com.br/rilct/article/download/9/9](http://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/download/9/9). Acesso em: 23/11/2014.

##### **Software de Apoio**

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

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

Curso: **FIC de Preparador de Doces e Conservas**  
Disciplina: **Empreendedorismo e Geração de Renda**

Carga-Horária: **12h (12 h/a)**

### EMENTA

Introdução aos aspectos importantes de empreendedorismo; de negócio, dos empreendimentos de economia solidária e das cooperativas, gestão e legalização de pequenos negócios e negócios coletivos; Elaboração do Plano de Negócio. Montagem e organização de portfólio de aprendizagem. Criatividade e autonomia na elaboração do portfólio. Exibição dos trabalhos práticos ou exposição das aprendizagens desenvolvidas. Comercialização e atendimento ao cliente. Trabalho em equipe.

### 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.
- Desenvolver uma oficina de encerramento do curso.
- Proporcionar a reflexão sobre as aprendizagens por meio da elaboração de portfólios a partir dos registros construídos durante todo o curso.
- Promover a exibição dos trabalhos práticos, desenvolvidas n o curso, envolvendo a comunidade acadêmica e externa. Proporcionar a reflexão sobre as aprendizagens sobre gestão e empreendedorismo adquiridas no processo de formação.
- Proporcionar a reflexão sobre as aprendizagens sobre gestão e empreendedorismo adquiridas no processo de formação;
- Promover a exposição de artigos e o exercício à organização e gestão de negócios.

#### Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

### 1. Introdução ao Empreendedorismo

- 1.1. Conceito de empreendedorismo.
  - 1.1.1. Vantagens e desvantagens de ser uma empreendedora.
- 1.2. Conceito de economia solidária, associativismo e cooperativismo.
  - 1.2.1. Os empreendimentos de economia solidária e a Comercialização (comércio justo)
  - 1.2.2. Formas de acesso ao crédito e as finanças solidárias
- 1.3. Para uma ideia, diversas oportunidades

### 2. Planejando o negócio

- 2.1. Reconhecendo ideias de Negócios
  - 2.1.1. Pesquisa de mercado
- 2.2. Controles financeiros
  - 2.2.1. Controle de caixa
  - 2.2.2. Controle de contas a receber e a pagar
  - 2.2.3. Controle de estoque
- 2.3. Viabilidade do Negócio
  - 2.3.1. Preço de venda
  - 2.3.2. Ponto de Equilíbrio
  - 2.3.3. Capital de Giro e lucratividade
  - 2.3.4.

### 3. Possibilidades de formalizar uma oportunidade de negócios

- 3.1. Como formalizar um negócio individual
  - 3.1.1. Legalização do Micro Empreendedor Individual (MEI)
  - 3.1.2. Legalização de Micro e Pequenas Empresas (MPE)
- 3.2. Como formalizar um negócio coletivo
  - 3.2.1. Núcleo de produção, Associações ou Cooperativas
  - 3.2.2. Legalizando o negócio coletivo
  - 3.2.3. Vantagens e desvantagens do negócio coletivo

### 4. Portfólio: noções gerais

- 1.1 Técnicas de organização e armazenamento de portfólio de aprendizagem.
- 1.2 Técnicas de organização para amostragem dos trabalhos realizados durante o curso.
- 1.3 Apresentação e comercialização de produtos/conhecimentos, resultantes das aprendizagens.
- 1.4 Atendimento ao cliente.

#### Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas;
- Estudos dirigidos com abordagem prática;

- Utilização de Software sobre Plano de Negócios.
- Realização de exposição com atividade de finalização do curso.

#### 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

1. BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
2. BRASIL. **Lei nº 5.764/71**. Define a política nacional de cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências. Brasília: 1971.
3. OCB. **Manual de orientação para a constituição e registro de cooperativas**. 8. ed. Brasília: OCB/SESCOOP, 2003.
4. ALVES, Marco Antônio Pérez. **Cooperativismo arte & ciência**. São Paulo: Livraria e editora Universitária de Direito, 2003.

#### Bibliografia Complementar

1. COLL, C. *et al.* **O construtivismo na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1999.
2. VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2013.
3. BRASIL. SEBRAE. **Como elaborar um plano de negócios**. Brasília, DF: SEBRAE, 2013. Disponível em: [http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/COMO%20ELABORAR%20UM%20PLANO\\_baixa.pdf](http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/COMO%20ELABORAR%20UM%20PLANO_baixa.pdf). Acesso em: 02/12/2014.

#### Software(s) de Apoio:

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.

Curso:	<b>FIC de Preparador de Doces e Conservas</b>	Carga-Horária: <b>6 h</b>
Módulo IV	<b>Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida</b>	(6 h/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. Diálogo contínuo sobre os eventos importantes da existência humana;
2. Dinâmicas de grupo para apresentação pessoal;
3. Atividade escrita do mapa da vida;
4. Exposição oral dos mapas construídos;

##### Recursos Didáticos

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Amplificador / Caixa de Som     | 5. Tesoura                      |
| 2. Filmadora / Máquina Fotográfica | 6. Cola                         |
| 3. Cartolina                       | 7. Lápis hidrocor / Giz de Cera |
| 4. Revistas antigas.               | 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. COLL, C. *et al.* **O construtivismo na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1999.
2. BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011. Disponível em: < file:///C:/Users/1895370/Downloads/guia\_metodologico\_setec.pdf >. Acesso em: 03 set. 2013.
3. HENRIQUE, Ana Lúcia Sarmento; MOURA, Dante Henrique; BARACHO, Maria das Graças. **Teoria e prática no PROEJA** vozes que se completam. Natal: IFRN, 2013.

##### Bibliografia Complementar

1. IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Natal/RN: IFRN, 2012.
2. \_\_\_\_\_. **Organização didática do IFRN**. Natal/RN: IFRN, 2012.
3. SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
4. VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf> Acessado em: 29 jan. 2013.
5. \_\_\_\_\_. **Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito**. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento Sustentável.

##### Software(s) de Apoio:

1. MICROSOFT. **Word 2013**. Microsoft Corporation, 2013.
2. MICROSOFT. **Powerpoint 2013**. Microsoft Corporation, 2013.