



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

DELIBERAÇÃO Nº. 26/2014-CONSEPEX

Natal, 1º de outubro de 2014.

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

CONSIDERANDO

o que consta no Processo nº 23135.013841.2014-61, de 28 de abril de 2014,

DELIBERA:

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

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


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente

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

*Operador de
Beneficiamento de
Pescado*

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

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais

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

Alexandre Alves de Andrade
Bruna Rafaela de Lima
Hudson Carlos Silva da Cunha
João Henrique de Melo Ferraz
Marcus Vinicius da Rocha Barbosa
Varelho Gomes dos Santos

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Kéfora Janaína de Medeiros

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Ana Lúcia Pascoal Diniz
Rejane Bezerra Barros

COLABORAÇÃO
Alexandre Alves de Andrade
Bruna Rafaela de Lima
Leandro Alves Rodrigues

REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL
Kéfora Janaína de Medeiros

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS	8
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	9
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	9
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	11
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	14
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	14
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	16
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	17
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	20
10. CERTIFICADOS	20
REFERÊNCIAS	20
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE INTEGRAÇÃO E CONHECIMENTOS BÁSICOS	22
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE IDENTIDADE, GÊNERO E CIDADANIA	26
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	30
ANEXO IV – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE GESTÃO PESSOAL E GERAÇÃO DE RENDA	45

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial cuja oferta visa à materialização de ações do Programa Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Esse 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.

Esse Projeto Pedagógico de Curso (PPC) se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para esse 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 Operador de Beneficiamento de Pescado, 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 dessa 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 Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, com carga-horária total de 200 horas.

2. JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada é concebida como uma oferta educativa – específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender às demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Ancorada no conceito de politecnia e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético-políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional, ao perpassar por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, que integram o sistema nacional de Educação Profissional. Nesse contexto, a ampliação das ofertas de qualificação profissional tem sido pauta da agenda de governo como fortalecimento da política pública de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma é que o IFRN ampliou sua atuação em diversos municípios do Estado, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais, bem como aderiu a vários Programas gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC. Decorrente dessas iniciativas, o presente Curso FIC

vincula-se ao Programa Mulheres Mil, em atendimento a chamada pública nº01/2011 do Ministério de Educação, por intermédio da SETEC.

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

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

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

Nessa configuração, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional vinculados ao Programa Mulheres Mil, desenvolvidos em todos os Câmpus do IFRN apresentam, em seus programas, temáticas, como: saúde da mulher, autoestima e relações interpessoais, gênero, cidadania e direitos da mulher, inclusão digital, dentre 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 das aptidões profissionais, seja para inserir-se ou manter-se no trabalho. No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do estado do RN, o Curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, visa aprimorar as atividades teórico/práticas de manipulação e conservação de

pescados, contribuindo para as boas práticas alimentar da região por meio da manipulação e culinária de organismos aquáticos, possibilitando, desse modo, a melhoria na qualidade de vida do grupo, tanto no aspecto da autoestima das mulheres aprendizes, quanto na sua capacidade de promover mudanças educativas e sociais, desenvolvendo habilidades produtivo/culturais e promovendo sua inserção no mundo do trabalho.

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

3. OBJETIVOS

O Curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, tem como objetivo geral propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico Recursos Naturais. 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:

- capacitar as mulheres para beneficiar pescado seguindo as técnicas de processamento e controle de qualidade empregada na indústria;
- habilitar as alunas atendidas nas áreas de beneficiamento de pescado e em boas práticas de manipulação de alimentos, contribuindo para sua maior participação no mercado de trabalho;
- promover o processo de ensino e aprendizagem fundamentado na integração curricular e de forma interdisciplinar, possibilitando que as mulheres atuem como sujeitos do seu próprio processo de aquisição de conhecimento;
- possibilitar às estudantes oportunidades de relacionar os conhecimentos prévios (sociais, laborais, culturais e políticos) com os novos conhecimentos, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vida;
- esterilizar instalações e equipamentos, de forma a evitar a contaminação de alimentos;

- selecionar e processar o pescado como matéria-prima, operando processos de defumação, congelamento, embalagem, armazenamento, descongelamento e produção de *fishburger*;
- beneficiar recursos pesqueiros, inclusive subprodutos, em diversos graus.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social ou integrantes dos Territórios da Cidadania.

O acesso ao curso se dará por meio de seletivo, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil. Convém lembrar que esse Sistema contempla instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade.

Portanto, a seleção será feita por meio de critérios editalícios, definidos em conjunto com entidades demandantes/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 15 anos;
- ter, no mínimo, ensino fundamental II incompleto;
- ser cadastrada no CAD Único de programas sociais do Governo Federal.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

A estudante egressa do curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, 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 Operador de Beneficiamento de Pescado deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- aplicar o conhecimento adquirido nas atividades do seu cotidiano;
- ter conhecimento das boas práticas de manuseio, higiene e conservação do pescado;
- reconhecer as características do pescado, identificando o alimento benéfico e evitando intoxicação alimentar pelo seu consumo;
- conhecer a Legislação Brasileira que trata sobre a comercialização do pescado;
- ter conhecimento sobre o controle de qualidade na comercialização do pescado;
- saber preparar os mais diversos pratos culinários com o pescado regional;
- conhecer a formulação dos custos e a consequente elaboração do preço de comercialização dos produtos.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos

a:

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

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Operador de Beneficiamento de Pescado. Essa formação está comprometida com a formação humana integral uma vez que propicia, à educanda, uma qualificação laboral, relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC 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.

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

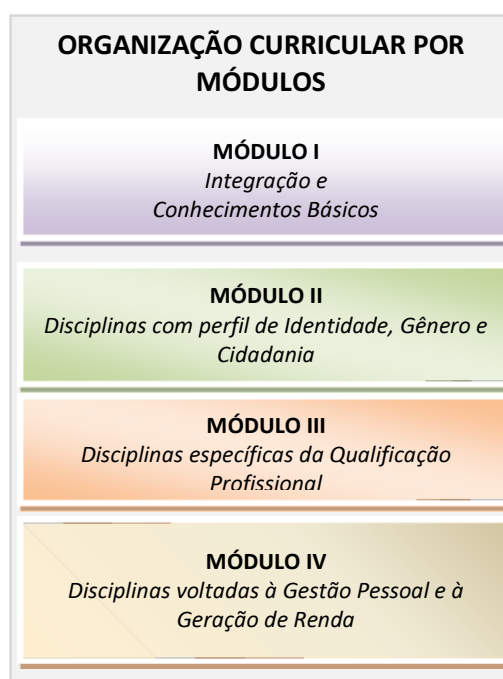


Figura 1 – Representação gráfica de organização curricular em MÓDULOS – Programa Mulheres Mil

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

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, possui carga-horária total de 200 horas, distribuídas em 15 disciplinas, composto por quatro módulos com duração de, aproximadamente, um semestre letivo.

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 Operador de Beneficiamento de Pescado, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil.

NÚCLEOS/DISCIPLINAS	Módulos				Carga-horária total	
	Módulo I Integração e Conhecimentos	M Módulo II Identidade Gênero e Cidadania	M Módulo III Qualificação Profissional	M Módulo IV Gestão Pessoal e Geração de Renda	Hora/ Aula (45min.)	Hora (60min.)
Núcleo Fundamental						
Língua Portuguesa	15	-	-	-		15
Matemática Básica	15	-	-	-		15
Informática Básica	15	-	-	-		15
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	45	0	0	0		45
Núcleo Articulador						
Empreendedorismo e Geração de Renda	-	-	-	12		12
Autoestima e Relacionamento Interpessoal	-	6	-	-		6
Seminário de Integração com Gestores/ Alunas e Formadores	3	-	-	-		3
Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida	-	-	-	3		3
Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher	-	9	-	-		9
Saúde da mulher	-	6	-	-		6
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	3	21	0	15		39
Núcleo Tecnológico:						
Segurança no Trabalho	-	-	6	-		6
Matérias-primas de origem pesqueira	-	-	15	-		15
Noções de Boas Práticas na indústria pesqueira	-	-	21	-		21
Tópicos de Higiene Pessoal	-	-	18	-		18
Processamento, Beneficiamento e Produtos a base de Pescado	-	-	36	-		36
Armazenamento e conservação	-	-	20	-		20
Subtotal de carga-horária do Núcleo Tecnológico	0	0	116	0		116

Subtotal de carga-horária do Módulo I	48
Subtotal de carga-horária do Módulo II	21
Subtotal de carga-horária do Módulo III	116
Subtotal de carga-horária do Módulo IV	15
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO	200h

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

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este PPC deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado, 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;
- 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;
- 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; por ter caráter formativo e humanizador e a educacional, visto agregar valores ao processo de aprendizagem em um itinerário formativo planejado. Na direção das diretrizes do Programa Mulheres Mil, orienta-se que o desenvolvimento do Programa deve articular quatro etapas, conforme Figura 2 que segue.



Figura 2 - Etapas do percurso formativo do Programa Mulheres Mil

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo das estudantes.

No desenvolvimento desse 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 60,0 (sessenta)

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 das estudantes nos componentes curriculares, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional 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 matriculados no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

Os Quadros 2 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado.

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

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
02	Sala de Aula	Com carteiras, condicionador de ar de 21.000btu's, projetor de multimídia portátil.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com 60 cadeiras, projetor multimídia, projetor de multimídia portátil, tela flexível para projeção, computador Desktop, notebook, televisor 40" , DVD player, condicionador de ar de 21.000btu's, som portátil, microfone.
02	Laboratório de Informática	Com bancadas de trabalho, equipados com 30 computadores e 50 cadeiras, condicionador de ar de 21.000btu's, som portátil, microfone.
01	Laboratório de Processamento e Beneficiamento de Pescado.	Com bancadas de trabalho, kits de experimentos, equipamentos e materiais específicos.

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

Laboratório(s)*	Quant.	Especificações Descrição (Equipamentos, materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)
Laboratório de Processamento e Beneficiamento de Pescado.	01	Agitador magnético, aquecimento de 300 – 3000 RPM Amolador de faca, pedra ou metal Aparelho p/ cozimento de fiambres, retangular (2,5kg) Aparelho p/ cozimento de presunto, modelo oval Balança capacidade 5,0 kg Cutter (batedeira inox prof. - 10Kg) Defumador Tonel ou similar, 20 kg Embaladora a vácuo celavac – 100 Embutidora para linguiças e afins Equipamento para embalagem a vácuo Facas Inox (30 unidades) Fogão industrial 06 bocas com forno Freezer Horizontal 220 litros Freezer Vertical 220 litros Liquidificador Industrial ou similar, 10 litros Máquina de embalagem a vácuo - 630mm/hg Máquina seladora de polietileno – capacidade de operação 400op/h Mesa com calha para evisceração em aço inox, com 6 (seis) posições de trabalho. Mesa com calha para filetagem em aço inox, com 4 (quatro) posições de trabalho. Mesa para classificação em aço inox (2,0 x 0,9 x 0,95 m) Minicâmara para resfriamento de alimentos (1,5 x 1,6 x 3,0 m), capacidade de movimentação de área 60 kg/dia Mini serra para corte Modelador hambúrguer Inox Moedor industrial Multiprocessador industrial Tanque para atordoamento em aço inox (0,8 x 0,88 x 0,98 m), capacidade de 25 kg de pescado. Paquímetro, tipo universal, em aço inox, conversão milímetro - polegada.
Laboratório de Informática	01	40 bancos, 40 bancadas, Acesso à internet 40 Computadores completos (gabinete, monitor, estabilizador, mouse e teclado) 40 Licenças de Software do Microsoft Windows, Antivírus, Pacote Office Microsoft 3 unidades de Estabilizadores 5KVA 1 unidades de Switch gerenciável 1 unidades de Rack de parede fechado 1 unidades de <i>ultrabook</i> , 1 unidades de televisor 60” 1 unidades de <i>Blu ray</i> 1 unidades de DVD player, 1 unidades de condicionador de ar de 21.000btu’s, 1 unidades de som portátil, 1 unidades de microfone e materiais específicos.

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 licenciado ou graduado em Letras ou graduado em Pedagogia	01
Professor licenciado ou graduado em Matemática ou graduado em Pedagogia	01
Professor licenciado ou graduado na área de Informática ou Técnico de Nível Médio na área de Informática ou qualquer formação ou experiência comprovada na área.	01
Professor licenciado ou graduado na área de Ciências Humanas.	01
Professor graduado / Técnico de Nível Médio em Administração ou graduado / Técnico de Nível Médio em Ciências Contábeis ou graduado / Técnico de Nível Médio em Associativismo ou graduado / Técnico de Nível Médio em Cooperativismo ou graduado em Economia.	01
Professor Licenciado ou graduado na área de Saúde, ou Técnico de Nível Médio na área de Saúde, ou licenciado ou graduado em Ciências Biológicas / Biologia	01
Graduação em Engenharia ou áreas afins com pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Tecnólogo em Segurança do Trabalho, ou Técnico de Nível Médio com formação na Área de Segurança do Trabalho.	01
Professor Graduado na área da Engenharia de Pesca, licenciado ou graduado em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química com especialização em Alimentos ou Técnico de Nível Médio com formação na Área de Pesca, ou Técnico de Nível Médio com formação na Área de Recursos Pesqueiros, ou Técnico de Nível Médio com formação na Área de Alimentos.	03
Total de professores necessários	10

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

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

11. CERTIFICADOS

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

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

_____. Presidência da Republica. Regulamentação da Educação à Distância. **Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005**. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2005>> Acesso em 15 de março de 2011.

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

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

_____. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

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

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

_____. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Disponível em: <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%3Ddoc_download%26gid%3D8598%26Itemid%3D+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em 03 jul. 2013.

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

Curso:	FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado	
Módulo I: Integração e Conhecimentos Básicos:	Língua Portuguesa	Carga-Horária: 15h (20h/a)

EMENTA

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

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

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

Avaliação

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

Bibliografia Básica

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

Bibliografia Complementar

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

Software(s) de Apoio

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

Curso:	FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado	
Módulo I: Integração e Conhecimentos Básicos:	Matemática Básica	Carga-Horária: 15h (20h/a)

EMENTA

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

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- 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 BIANCHINNI, E. **Curso de Matemática**. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso:	FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado	
Módulo I: Integração e Conhecimentos Básicos:	Informática Básica	Carga-Horária: 15h (20h/a)

EMENTA

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

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer um sistema operacional e seus aplicativos.
- Iniciar as alunas no uso dos recursos da informática;
- Aprender a ligar e desligar um computador
- Manipular periféricos, tais como mouse e teclado;

- Capacitar as alunas a utilizarem os recursos de editor de texto;
- Introduzir e/ou aperfeiçoar as alunas na utilização dos recursos disponíveis na internet.
- Conhecer e usar ferramentas de escritório. Aprender a acessar mecanismos de comunicação (redes sociais).

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

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

Avaliação

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

Bibliografia Básica

- HUNT, T. **O poder das redes sociais**. São Paulo: Editora Gente, 2009.
JUNIOR, C. C.; PARIS, W. S. **Informática, Internet e Aplicativos**. Curitiba: 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:

Software Power Point, Flesh, Navegadores web.

Curso:	FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado	
Módulo I: Integração e Conhecimentos Básicos	Seminário de Integração Gestores/Alunas e Formadores	Carga-Horária: 3h (4h/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

BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.

ROSA (Org.) **Mulheres Mil: do sonho à realidade**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.

Bibliografia Complementar

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

_____. **Os conteúdos na forma: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN : IFRN, 2012.

_____. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN: IFRN, 2012.

VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <<http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf>> Acessado em 29 jan. 2013.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

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

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**

Disciplina: **Autoestima e Relacionamento Interpessoal**

Carga-Horária: **6h (8h/a)**

EMENTA

Desenvolvimento pessoal; comportamento humano; autoestima/motivação; relacionamento interpessoal; administração de conflitos; processo de humanização; qualidade de vida.

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

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

Avaliação

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

Bibliografia Básica

ADAMI, Antônio; HELLER, Barbara; CARDOSO, Haydée Dourado de Faria (Orgs.). **Mídia, cultura e comunicação**. São Paulo: Arte & Ciência, 2003.

DEL PRETTE, Almir. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento**. Rio de Janeiro: Bertrand, 2004.

Bibliografia Complementar

BOM SUCESSO, E. P. **Trabalho e qualidade de vida**. Rio de Janeiro: Qualimark/ Dunnyoa, 1998.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

OLIVEIRA, Marta Kohl de. **Jovens e Adultos como sujeitos de conhecimento e aprendizagem**. Revista Brasileira de Educação, n. 12. São Paulo, dez 1999.

PALÁCIOS, Jesús. O desenvolvimento após a adolescência. In: COLL, César et all. **Desenvolvimento psicológico e educação**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Gênero, Cidadania e Direitos da Mulher**

Carga-Horária: **9h (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:
5.1 Os mecanismos legais de repressão
6. Os direitos previstos na Constituição Federal de 1988, na Consolidação das Leis do Trabalho e no Código Civil e demais legislações destinadas à mulher (isonomia; proteção no mercado de trabalho; seguridade social; dispensa do serviço militar obrigatório; Direito Civil Constitucional. Direito do Trabalho aplicado à mulher: proteção à maternidade os principais direitos da mulher grávida e as respectivas políticas públicas).
7. Maria da Penha (Lei Federal nº 11.340/2006). Medidas protetivas de urgência. Direitos da mulher grávida: saúde, trabalho e outros decorrentes da vida em sociedade.

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

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

Avaliação

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

Bibliografia Básica

- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**, de 05 de outubro de 1988. *Diário Oficial da União*. Brasília, 05 out. 1988.
- BRASIL. **Decreto-Lei nº 5.452**, de 1º de maio de 1943. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. *Diário Oficial da União*. Rio de Janeiro, 09 ago. 1943.
- BRASIL. **Lei Maria da Penha**. Presidência da República do Brasil. Brasília: [S.n.], 2006. SECRETARIA de Políticas para as Mulheres. Disponível em: <www.sepm.gov.br>. Acesso em: 01 nov. 2012.
- MAAR. Wolfgang Leo. **O que é política social**. 16. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- MONTAÑO. Sonia [et al]. **As Políticas públicas de gênero: um modelo para armar**. O Caso do Brasil. Disponível em: <<http://www.aclec.org/publicaciones.br>>. Acesso em 05 de Novembro de 2012.
- PEREIRA. Mariana Cunha et. al. **Questão de gênero e etnias**. Unitins, 2006.
- PITANGUY. Jacqueline. **Movimento de Mulheres e políticas de gênero no Brasil**. Disponível em: <<http://www.eclac.cl/mujer/proyectos/gobernabilidad.br>> Acesso em 05 de Novembro de 2012.
- QUEIROZ. Fernanda Marques de (org.). **Políticas públicas no contexto de desconstrução de direitos: desafios à materialização da lei Maria da Penha**. In: Serviço Social na Contra Corrente: lutas, direitos e políticas sociais. Mossoró-RN. UERN, 2010.

Bibliografia Complementar

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.

BRASIL. **Lei nº 10.406**, de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. *Diário Oficial da União*. Brasília, 22 jan. 2002.

COVRE, Maria de Lourdes Manzini. **O que é cidadania**. São Paulo: Brasiliense, 2002. 3. ed.

GIDDENS, A. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 4.ed.

SINGER, Paul. **O feminino e o feminismo**. In: SINGER, Paul; BRANT, Vinícius Caldeira. São Paulo: o povo em movimento. 4. ed. Petrópolis, Vozes, 1983. DIMENSTEIN, G.; GIANSAANTI, A.C.; RODRIGUES, M.M.A.. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão. São Paulo: FTD, 2008.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**

Disciplina: **Saúde da Mulher**

Carga-Horária: **6h (8h/a)**

EMENTA

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

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Prevenção das doenças relacionadas ao gênero feminino
2. Doenças sexualmente transmissíveis (DST's)
3. Doenças crônicas: 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
- Computador
- Projetor Multimídia
- Quadro Branco / Tela de Projeção
- Pincel para quadro branco
- Microfone
- Bexigas
- Papel A4
- Bastões
- 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

ASSMANN, H. **Paradigmas educacionais e corporeidade**. Piracicaba: UNIMEP, 1995.

ATLAS, Equipe. **Segurança e medicina do trabalho**: Lei nº 6.514, de 22 de Dezembro de 1977. 63. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

BERTERAT, T. **As estações do corpo**: aprenda a olhar o seu corpo para manter a forma. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

CHOPRA, D. **Corpo sem idade, mente sem fronteiras**. Rio de Janeiro: Rocio, 1995.

DAVIS, P. **O poder do toque**. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1990.

_____. **O poder da transformação**: a dinâmica do corpo e da mente. São Paulo: Summus, 1994.

FREIRE, J. B. **O sensível e o inteligível**: novos olhares sobre o corpo. Tese de doutorado. São Paulo, USP, 1991.

GONÇALVES, M. A. S. **Sentir, pensar, agir**: corporeidade e educação. Campinas: Papirus, 1994.

PRADRO, Cintra. **Atualização Terapêutica: Diagnóstico e Tratamento 2012/13.** [s.l.]: Artes Médicas, 2012.

SANTIN, S. Perspectivas na visão da corporeidade. In: Wagner W. Moreira (Org.) **Educação física & 12-esportes: perspectivas para o século XXI.** Campinas: Papyrus, 1992.

Bibliografia Complementar

LEPARGNEUR, H. **Consciência, corpo e mente.** Campinas, SP: Papyrus, 1994.

LOWEN, A. **Prazer: uma abordagem criativa da vida.** São Paulo: Summus, 1984.

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: Papyrus, 1992.

WIENER *et al.* **Princípios da Medicina Interna.** 17.ed. [s.l.]: Revinter, 2012.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Segurança no Trabalho**

Carga-Horária: **6h (8 h/a)**

EMENTA

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

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas/dialogadas
- Demonstrações práticas supervisionadas

Recursos Didáticos

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

Avaliação

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

Bibliografia Básica

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

Bibliografia Complementar

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

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Matérias-primas de Origem Pesqueira**

Carga-Horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Matérias primas básicas utilizadas na indústria pesqueira.

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer, analisar e avaliar os tipos de matérias primas utilizadas na indústria pesqueira; Identificar os parâmetros de qualidade das matérias-primas utilizadas na indústria pesqueira.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Matérias primas básicas utilizadas na indústria pesqueira:
 - 1.1. Tripas, carne, condimentos, aditivos e temperos;
2. Legislação regulamentadora das matérias-primas para indústria pesqueira.

Procedimentos Metodológicos

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

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Cartilhas Anvisa
- Legislações

Avaliação

Trabalhos em grupo e teste simulado.

Bibliografia Básica

OGAWA, M.; Maia, E. L. **Manual de Pesca** – Ciência e Tecnologia do Pescado, V. I, Editora: Varela.
GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado** – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Editora: Atheneu.
ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos** – Alimentos de Origem Animal, V. 2, Editora: Artmed.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP**. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.
FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993. 681p.
Resolução Nº 12. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** (Anvisa). RDC de 02 de Janeiro de 2011.
Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro – Regulamento de inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.
Anotação: alterada pela Portaria nº 534/93, de 21 de Maio.
Portaria nº 311/80, de 30 de Maio – Normas de comercialização de pescado fresco.
Decreto-Lei nº 3/90, de 3 de Janeiro – Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana.
Portaria nº 335/91, de 12 de Abril – Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado.
Portaria nº 534/93, de 21 de Maio – Inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.
Anotação: altera o artigo 20º da Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro.
Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.
Anotação: alterado pelo Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro.
Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.
Anotação: altera o Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio.
Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro – Condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana.
Anotação 1: revoga o Decreto-Lei nº 288/98, de 17 de Setembro.
Anotação 2: rectificado pela Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril.
Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril – Rectifica o Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro.
Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – Higiene dos géneros alimentícios de origem animal.
Anotação: alterado pelo Regulamento (CE) nº 1020/2008, da Comissão, de 17 de Outubro (Anexos II e III).
Decreto-Lei nº 81/2005, de 20 de Abril – Regime da primeira venda de pescado fresco.
Anotação: revoga o Decreto-Lei nº 340/87, de 4 de Agosto, o Decreto-Lei nº 255/77, de 16 de Junho, o Decreto-Lei nº 372/80, de 11 de Setembro, a Portaria nº 541/82, de 29 de Maio, a Portaria nº 250/84, de 18 de Abril, e as Portarias nº 391/2000 e nº 392/2000, de 11 de Julho.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**

Disciplina: **Noções de Boas Práticas de Fabricação na Indústria Pesqueira**

Carga-Horária: **21h (28h/a)**

EMENTA

Conceitos de Higiene Alimentar. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Qualidade da água. Agentes químicos para higienização. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

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

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Conceitos de Higiene Alimentar
2. Importância das práticas de higiene na preparação de alimentos
3. Lavagem de alimentos e utensílios
4. Requisitos higiênicos na indústria de alimentos
5. Natureza e disposição dos equipamentos na indústria:

- 5.1. Limpeza e sanitização de equipamentos
6. Qualidade da água:
 - 6.1. Controle da qualidade da água na indústria de alimentos
7. Agentes químicos para higienização:
 - 7.1. Definição e função dos detergentes
 - 7.2. Mecanismos de ação
 - 7.3. Classificação
8. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos:
 - 8.1. Requisitos para implantação
9. Legislação.

10. Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos cotidianos encontrados nos estabelecimentos de produtos pesqueiros. Disciplina básica que trata dos conceitos iniciais de higiene na produção de alimentos.

Recursos Didáticos

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

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática e teste simulado.

Bibliografia Básica

OGAWA, M.; Maia, E. L. **Manual de Pesca** – Ciência e Tecnologia do Pescado, V. I, Editora: Varela.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado** – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Editora: Atheneu.

ORDÓNÉZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos** – Alimentos de Origem Animal, V. 2, Editora: Artmed.

Resolução Nº 12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). RDC de 02 de Janeiro de 2011.

Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro – Regulamento de inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Anotação: alterada pela Portaria nº 534/93, de 21 de Maio.

Portaria nº 311/80, de 30 de Maio – Normas de comercialização de pescado fresco.

Decreto-Lei nº 3/90, de 3 de Janeiro – Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana.

Portaria nº 335/91, de 12 de Abril – Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado.

Portaria nº 534/93, de 21 de Maio – Inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Anotação: altera o artigo 20º da Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro.

Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: alterado pelo Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro.

Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: altera o Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio.

Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro – Condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana.

Anotação 1: revoga o Decreto-Lei nº 288/98, de 17 de Setembro.

Anotação 2: rectificado pela Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril.

Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril – Rectifica o Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro.

Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – Higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

Anotação: alterado pelo Regulamento (CE) nº 1020/2008, da Comissão, de 17 de Outubro (Anexos II e III).

Decreto-Lei nº 81/2005, de 20 de Abril – Regime da primeira venda de pescado fresco.

Anotação: revoga o Decreto-Lei nº 340/87, de 4 de Agosto, o Decreto-Lei nº 255/77, de 16 de Junho, o Decreto-Lei nº 372/80, de 11 de Setembro, a Portaria nº 541/82, de 29 de Maio, a Portaria nº 250/84, de 18 de Abril, e as Portarias nº 391/2000 e nº 392/2000, de 11 de Julho.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiología 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:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Tópicos de Higiene Pessoal**

Carga-Horária: **18h (24h/a)**

EMENTA

Conceitos de Higiene. O que são os microrganismos. Habitat dos microrganismos relacionados aos alimentos. Contaminação natural, acidental e cruzada.

PROGRAMA

Objetivos

Transmitir os conhecimentos necessários para que manipuladores de alimentos possam entender e aplicar os cuidados básicos necessários para produção de alimentos livres de contaminações; Detalhar os princípios básicos de limpeza e higienização pessoal para manipulação de alimentos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Conceitos de Higiene Pessoal e Alimentar:
 - 1.1. Importância das práticas de higiene
 - 1.2. Lavagem de mãos, vestimenta equipamentos de uso pessoal e coletivo
2. Qualidade da água:
 - 2.1. Controle da qualidade da água na indústria de alimentos:
3. Classificação dos perigos em alimentos
4. Higiene Pessoal e Comportamental na Indústria de Alimentos
5. Saúde e Bem Estar do Trabalhador
6. Hábitos higiênicos para manipuladores de alimentos
7. Senso de limpeza, saúde e disciplina

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a exemplos práticos encontrados nos estabelecimentos de produtos pesqueiros. Disciplina básica que trata dos conceitos iniciais de higiene pessoal do manipulador. Disciplina fundamental para aplicação efetiva das Boas Práticas de fabricação.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Cartilhas Anvisa

Avaliação

Trabalhos em grupo e teste simulado.

Bibliografia Básica

BARBOSA, J.J. **Introdução à Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.
CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p.
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.
SILVA JR, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.
SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

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.
FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza : Acribia, 1993. 681p.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Processamento, Beneficiamento e Produtos a Base de Pescado**

Carga-Horária: **36h (48h/a)**

EMENTA

Preparação de produtos a base de pescado, tais como: surimi, fishburger, óleo de fígado, farinha de pescado, concentrado protéico. Técnicas de fabricação e diversificação de produtos para comercialização. Processamento de matérias - primas, adição de ingredientes e aditivos para elaboração de produtos.

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer a preparação dos produtos derivados do pescado; Aprender as técnicas de produção desses produtos; Compreender a importância da fabricação e da diversificação de produtos embutidos para a comercialização.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Preparação de produtos derivados do pescado:
 - 1.1. Formulações
2. Surimi
3. Fishburguer
4. Óleo de Fígado
5. Farinha de Pescado
6. Concentrado protéico

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a prática em laboratório com fabricação de produtos derivados do pescado, abordados. Disciplina que trata do desenvolvimento prático associando todas as disciplinas retratadas anteriormente, abordando os conceitos sobre higiene na indústria, ingredientes e aditivos utilizados na preparação de produtos de origem pesqueira e legislação, contribuindo para que produtor tenha a informação necessária para fabricar seus produtos de forma adequada e dentro das normas de segurança alimentar.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Cartilhas e Legislação Anvisa
- Práticas de fabricação de produtos derivados de pescado

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática em laboratório e teste simulado.

Bibliografia Básica

OGAWA, M.; Maia, E. L. **Manual de Pesca** – Ciência e Tecnologia do Pescado, V. I, Editora: Varela.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado** – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Editora: Atheneu.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos** – Alimentos de Origem Animal, V. 2, Editora: Artmed.

Resolução Nº 12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). RDC de 02 de Janeiro de 2011.

Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro – Regulamento de inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Anotação: alterada pela Portaria nº 534/93, de 21 de Maio.

Portaria nº 311/80, de 30 de Maio – Normas de comercialização de pescado fresco.

Decreto-Lei nº 3/90, de 3 de Janeiro – Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana.

Portaria nº 335/91, de 12 de Abril – Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado.

Portaria nº 534/93, de 21 de Maio – Inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Anotação: altera o artigo 20º da Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro.

Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: alterado pelo Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro.

Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: altera o Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio.

Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro – Condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana.

Anotação 1: revoga o Decreto-Lei nº 288/98, de 17 de Setembro.

Anotação 2: rectificado pela Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril.

Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril – Rectifica o Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro.

Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – Higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

Anotação: alterado pelo Regulamento (CE) nº 1020/2008, da Comissão, de 17 de Outubro (Anexos II e III).

Decreto-Lei nº 81/2005, de 20 de Abril – Regime da primeira venda de pescado fresco.

Anotação: revoga o Decreto-Lei nº 340/87, de 4 de Agosto, o Decreto-Lei nº 255/77, de 16 de Junho, o Decreto-Lei nº 372/80, de 11 de Setembro, a Portaria nº 541/82, de 29 de Maio, a Portaria nº 250/84, de 18 de Abril, e as Portarias nº 391/2000 e nº 392/2000, de 11 de Julho.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP**. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza : Acribia, 1993. 681p.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**

Disciplina: **Armazenamento e Conservação**

Carga-Horária: **20h (27h/a)**

EMENTA

Métodos de conservação em alimentos. Uso de temperaturas de refrigeração e congelamento para conservação de alimentos. Métodos de conservação de produtos pesqueira.

PROGRAMA

Objetivos

Conhecer os métodos de conservação de alimentos; Conhecer o emprego das temperaturas de refrigeração e congelamentos em produtos pesqueiros; Compreender a importância dos métodos de conservação de produtos a base de pescado.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Introdução aos métodos de conservação de alimentos;
2. Emprego de temperaturas de congelamento e refrigeração;
3. Métodos de conservação de produtos a base de pescado; e
4. Aplicação do gelo em pescado.

Procedimentos Metodológicos

Abordagem de assuntos em sala de aula aliados a prática em laboratório com fabricação e conservação de diferentes tipos de produtos pesqueiros.

Recursos Didáticos

- Equipamento de multimídia
- Vídeos
- Práticas em laboratório

Avaliação

Trabalhos em grupo, prática em laboratório e teste simulado.

Bibliografia Básica

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

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática** - 2º ed. - Porto Alegre: Artmed, 2006.

SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, P. E. **Vida de prateleira dos produtos cárneos: importância e cuidados**. In: FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

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

Curso: **FIC de Operador de Beneficiamento de Pescado**
Disciplina: **Empreendedorismo e Geração de Renda**

Carga-Horária: **12h (16h/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; 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
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

- BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
- ROSA (Org.) **Mulheres Mil: do sonho à realidade**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.
- SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. **Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor**. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.
- 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.
- OCB. **Manual de orientação para a constituição e registro de cooperativas**. 8. ed. Brasília: OCB/SESCOOP, 2003.
- PERIUS, Virgílio. **Problemas estruturais do cooperativismo**. Porto Alegre: OCERGS, 1983.
- PINHO, Diva Benevides. **Economia e cooperativismo**. São Paulo: Saraiva, 1977.
- _____. **O cooperativismo no Brasil: da vertente pioneira a vertente solidária**. São Paulo: Saraiva, 2004.
- LIANZA, Sideney e ADDOR, Felipe (orgs). **Tecnologia e desenvolvimento social e solidário**. Porto Alegre. 2005. UFRGS.
- SANTOS, Boaventura de Souza. **Produzir para viver: os caminhos da produção não capitalista**. Rio de Janeiro. 2005. Civilização brasileira.
- SINGER, Paul. **Introdução à Economia Solidária**. São Paulo, 2002. Fundação Perseu Abramo.
- VARANDA, Ana Paula de Moura e BOCAYUVA, Pedro Claudio Cunha (orgs). **Tecnologia Social, Autogestão e Economia Solidária**. Rio de Janeiro. 2009. FASE/IPPUR/LASTRO/UFRJ
- VARANDA, Ana Paula de Moura e BOCAYUVA, Pedro Claudio Cunha. **Tecnologia Social, Economia Solidária e Políticas Públicas**. Rio de Janeiro. 2009. FASE/IPPUR/LASTRO/UFRJ.

Bibliografia Complementar

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

Software(s) de Apoio:

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

Curso: **FIC em Operador de Beneficiamento de Pescado**

Módulo IV: **Gestão**

peçoal e geração de **Atividade de Integração com Formadoras e Alunas: Mapa da Vida** Carga-Horária: **3h (4h/a)** renda

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; Estimular o planejamento de metas profissionais.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

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

Procedimentos Metodológicos

1. Elaboração do Mapa da Vida;

2. Construção de Portfólio.

Recursos Didáticos

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Amplificador / Caixa de Som | 5. Tesoura |
| 2. Filmadora / Máquina Fotográfica | 6. Cola |
| 3. Cartolina | 7. Lápis hidrocor / Giz de Cera |
| 4. Revista | 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

BATISTA, Ana Carolina Oliveira *et al.* **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.

ROSA (Org.) **Mulheres Mil: do sonho à realidade**. Brasília: Ministério da Educação, 2011.

SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. **Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor**. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.

Bibliografia Complementar

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

_____. **Os conteúdos na forma: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN : IFRN, 2012.

_____. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN : IFRN, 2012.

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

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

VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. **Aprendizagem**. 2008. Disponível em: <<http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf>> Acessado em 29 jan. 2013.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto. Editor de Apresentação de Slides.