

 <p>INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA Câmpus Xanxerê
---	---

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**  
*de Formação Continuada em Qualificação de Microempreendedores Agroalimentares*

**Parte 1 (solicitante)**

**DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1. Campus:** Xanxerê

**2. Endereço/CNPJ/Telefone do campus:** Av. Euclides Hack, 1603, Bairro Veneza, Xanxerê,  
CNPJ: 11.402.887/0008-37, Telefone: (049) 34417900

**3. Complemento:** Não se aplica.

**4. Departamento:** Ensino, Pesquisa e Extensão.

**5. Havendo parceria para oferta do curso, deve-se obedecer à seguinte sequência:**

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**6 Nome do responsável pelo projeto:** Profa Eliane Maria Zandonai Michielin

**7 Contatos:** [eliane.michielin@ifsc.edu.br](mailto:eliane.michielin@ifsc.edu.br), (49) 3441-7939

**Parte 2 (PPC – aprovação do curso)**

**DADOS DO CURSO**

**8 Nome do curso:** Formação Continuada em Qualificação de Microempreendedores  
Agroalimentares

**9 Eixo tecnológico:** Produção alimentícia

**10 Modalidade:** Presencial

**11 Carga horária total:** 40 horas

## **PERFIL DO CURSO**

### **12 Justificativa do curso:**

Atualmente o segmento da agricultura familiar assume papel sócio-econômico de grande importância no agronegócio brasileiro. Seu desenvolvimento é entendido como uma condição para uma sociedade economicamente mais eficiente e socialmente mais justa. Nos últimos anos os agricultores perceberam a necessidade de se organizar e profissionalizar o seu negócio (suas atividades econômicas), buscando a inserção efetiva da agricultura familiar na cadeia produtiva, com o desenvolvimento de uma produção econômica, social e ecologicamente viável, que estimule a geração de emprego e renda.

Este curso se justifica pela necessidade de qualificar profissionais que atuam na área da produção alimentícia em especial da agricultura familiar oferecendo conhecimentos específicos para atuar na área de produção, transformação, manuseio e comercialização de alimentos e bebidas e na gestão de microempreendimentos. Consiste em levar novos conhecimentos aos agricultores familiares, trabalhadores rurais e urbanos proporcionando a eles melhorar sua produção, a produtividade, tornando-os mais competitivos, conquistando novos mercados e agregando valor aos seus produtos.

### **13 Objetivos do curso:**

Qualificar pessoas que atuam no setor alimentício para a manipulação de alimentos aplicando as técnicas de boas práticas de fabricação, conforme as normas da vigilância sanitária (ANVISA), desenvolver características de atitudes empreendedoras e cidadãs aos participantes, visando oferecer alimentos de qualidade à sociedade, com maior rendimento e máxima economia.

## **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

### **14 Competências gerais:**

- Atuar com ética na produção de alimentos seguros e com qualidade.
- Compreender sobre gestão de microempreendimento;.
- Oferecer bom atendimento ao público consumidor.
- Trabalhar com respeito ao meio ambiente.

### **15 Áreas de atuação do egresso:**

- Agricultura familiar, estabelecimento rural, casa rural e comércio de produtos dos alimentícios.

## **ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**

### **16 Matriz curricular:**

A matriz curricular do curso de Formação Continuada em Qualificação de Microempreendedores Agroalimentares é composta por dois módulos de unidades curriculares, sendo um de realização obrigatória e um optativo. O módulo de unidades curriculares optativos é referente ao processamento de alimentos, estas unidades serão oficinas práticas realizadas em laboratório de processamento de alimentos e o aluno poderá escolher quais destas unidades deseja cursar, conforme seu interesse em aplicação em seus empreendimentos, devendo cursar pelo menos uma unidade curricular optativa dentre as ofertadas.

<b>Componentes Curriculares Obrigatórios</b>	<b>Carga Horária</b>
1) Preparação para microempreendedores agroalimentares	20 horas
a) Cooperativismo, associativismo e ética profissional	4 horas
b) Rotulagem de alimentos	4 horas
c) Atendimento ao público e oratória	4 horas
d) Introdução à administração, economia e empreendedorismo	8 horas
2) Unidade curricular optativa	20 horas
<b>Componentes Curriculares Optativos</b>	<b>Carga Horária</b>
Produtos de origem vegetal: doces de frutas, conservas, panificação e confeitaria	20 horas
Produtos de origem animal: derivados cárneos e lácteos	20 horas
Processamento de produtos fermentados	20 horas

## 17 Componentes curriculares:

### Componentes Curriculares Obrigatórios:

<b>Unidade curricular</b>	Preparação para microempreendedores agroalimentares
<b>Carga Horária</b>	20 h
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais conceitos pertinentes ao Cooperativismo, Associativismo e Ética Profissional, associando-os ao contexto da vivência na agricultura familiar e microempreendimentos.</li> <li>• Conhecer as definições, propriedades e classes de materiais utilizados em embalagens e as normas de legislação dos processos de rotulagem e aditivos em alimentos.</li> <li>• Apresentar técnicas e estratégias de expressão linguística voltadas ao atendimento ao público, visando à capacitação ou aprimoramento dos profissionais envolvidos em atividades do setor de produção de alimentos.</li> <li>• Conhecer os conceitos e características empreendedoras para o aproveitamento de oportunidades do mercado visando fomentar e economia local e regional;</li> <li>• Compreensão de noções sobre regularização de um empreendimento e suas vantagens.</li> </ul>	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de reconhecer e diferenciar os conceitos apresentados;</li> <li>• Problematizar os temas com a vida cotidiana na agricultura familiar;</li> <li>• Realizar leituras de textos introdutórios dentro da temática exposta;</li> <li>• Diferenciar Cooperativismo e Associativismo e sua representação na agricultura familiar;</li> <li>• Reconhecer-se como o elemento de análise da Ética.</li> <li>• Conhecer a importância e função da rotulagem de alimentos e quais as principais</li> </ul>	

<p>legislações de rotulagem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e reagir diante das inúmeras situações comunicativas possíveis de interação;</li> <li>• Expressar-se adequadamente nos diferentes contextos sociais e com os diferentes sujeitos;</li> <li>• Trabalhar em equipes empreendedoras, criar, estruturar e dirigir empreendimentos.</li> </ul>
<b>Bases tecnológicas</b>
<p>Cooperativismo, associativismo e ética profissional;  Rotulagem de alimentos;  Atendimento ao público e oratória;  Introdução à administração, economia e empreendedorismo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• SCHARDONG, A. Cooperativa de Crédito - Instrumento de Organização Econômica da Sociedade. Editora Rígel, 2002.</li> <li>• TESCH, W. Dicionário Básico do Cooperativismo. Brasília: SESCOOP, 2000.</li> <li>• ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.</li> <li>• LUCAS, S. E. <b>A arte de falar em público</b>. Porto Alegre: AMGH, 2014.</li> <li>• BERNARDES, C.; MARCONDES, R. C. <b>Criando empresas para o sucesso: empreendedorismo na prática</b>. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 184p.</li> </ul>

### Componentes Curriculares Optativos:

<b>Unidade curricular</b>	Processamento de produtos fermentados
<b>Carga Horária</b>	20 horas
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação de matérias-primas para a produção de bebidas fermentadas alcoólicas.</li> </ul>	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar possíveis matérias-primas fermentescíveis;</li> <li>• Adotar medidas de prevenção de alterações indesejáveis no processo fermentativo;</li> <li>• Adotar os parâmetros tecnológicos para a obtenção das principais bebidas fermentadas;</li> <li>• Cumprir legislação pertinente.</li> </ul>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismos importantes na produção de alimentos;</li> <li>• Microrganismos fermentadores;</li> <li>• Principais fatores que interferem no crescimento microbiano;</li> <li>• Técnicas básicas de fermentação de bebidas alcoólicas (vinho, cerveja, hidromel).</li> </ul>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AQUARONE, E. et al. <b>Biotecnologia Industrial</b>. Vol. 4. São Paulo: Blucher, 2011.523p.</li> <li>• VENTURINI FILHO, W. G. et al. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b>. Vol. 1. São</li> </ul>	

Paulo: Blucher, 2010. 641 p.

### **Bibliografia complementar**

- KEMPKA, A.P.; MANTOVANI, G.Z. PRODUÇÃO DE HIDROMEL UTILIZANDO MÉIS DE DIFERENTES QUALIDADES. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.15, n.3, p.273-281, 2013.

<b>Unidade curricular</b>	Produtos de origem animal: derivados cárneos e lácteos
<b>Carga Horária</b>	20 horas
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação na área de laticínios e derivados.</li><li>• Compreender os processos referentes ao pré-processamento e aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação de derivados cárneos.</li></ul>	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Adotar medidas de prevenção de alterações da matéria-prima leite;</li><li>• Adotar os parâmetros tecnológicos para a obtenção de derivados lácteos;</li><li>• Aplicar tecnologias de produção para obtenção de diversos derivados cárneos, como salame, presunto e linguiça frescal.</li><li>• Cumprir legislação pertinente.</li></ul>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Análises químicas de controle de qualidade do leite.</li><li>• Tecnologia e processamento de queijos e requeijão.</li><li>• Tecnologia de processamento de logurte, bebida láctea e danoninho (petit suisse).</li><li>• Tecnologia e processamento de doce de leite e leite condensado.</li><li>• Importância da conservação da carne e derivados cárneos através da salga, cura e defumação.</li><li>• Elaboração de derivados cárneos.</li></ul>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• BEHMER, M. L. A. <b>Como aproveitar bem o leite no sítio ou chácara</b>. São Paulo: Nobel, 1910.</li><li>• FERREIRA, C. L. de L. F. <b>Produção de queijo: Minas Frescal, Mussarela e Gouda</b>. Viçosa - MG, CPT, 2008. 226p.</li><li>• FERREIRA, C. L. L. F. <b>Produtos lácteos fermentados: Aspectos bioquímicos e tecnológicos</b>. Viçosa: UFV, 2008. 112p.</li><li>• ORDOÑEZ, J.A. et al. <b>Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal</b>. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.</li><li>• SILVA, F. T. <b>Queijo Mussarela</b>. Brasília: Embrapa, 2005.</li><li>• TERRA, A. B. De M., FRIES, L. L. M., TERRA, N. N. <b>Particularidades na fabricação de Salame</b>. São Paulo: Varela, 2004.</li></ul>	

### Bibliografia complementar

- BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do Leite**. 10. ed. São Paulo: Nobel, 1980. 320p.
- FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1991. 297p.
- OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 632p.
- TERRA, L.M.; TERRA, A.B.M.; TERRA, N.N. **Defeitos nos Produtos Cárneos - Origens e Soluções**. São Paulo: Varela, 2004. 88p.

<b>Unidade curricular</b>	Produtos de origem vegetal: doces de frutas, conservas, panificação e confeitaria
<b>Carga Horária</b>	20 h
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender os processos referentes ao pré-processamento e aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação para obtenção de produtos de cereais, raízes e tubérculos. Conhecimento introdutório sobre confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, métodos e processos, os tipos de massas.</li><li>• Operacionalizar o processamento de doces e conservas.</li></ul>	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar as matérias-primas com qualidade e potencialidade para o processamento;</li><li>• Aplicar tecnologias de produção para obtenção de produtos;</li><li>• Conhecer os equipamentos necessários aos processos;</li><li>• Garantir o controle da qualidade;</li><li>• Compreender a relação dos cuidados pré colheita com a qualidade do produto final.</li><li>• Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento.</li><li>• Cumprir legislação vigente.</li></ul>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia da panificação;</li><li>• Tecnologia de bolos e biscoitos;</li><li>• Processos e equipamentos.</li><li>• Pós colheita e qualidade de frutas e hortaliças.</li><li>• Tecnologia do processamento de conservas.</li><li>• Tecnologia do processamento de geleias e doces.</li><li>• Tecnologia do processamento de frutas em caldas.</li><li>• Tecnologia do processamento de minimamente processados.</li></ul>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. <b>Tecnologia de Panificação</b>. São Paulo: Manole, 2009. 440p.</li><li>• FETT, R.; MORETTO, E. <b>Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais na Indústria de Alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1998. 178p.</li><li>• GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. <b>Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2009. 512p.</li></ul>	

- CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: Editora da UFLA, 2005. 785p.
- AZEVEDO, J.H.; TORREZAN, R. **Manual - Série Agronegócios: Frutas em Calda, Geléias Doces**. Brasília: EMBRAPA, 2003. 162p.
- PAIVA, F.F.A.; SILVA NETO, R.M. **Agroindústria Familiar: Doce de Frutas em Calda**. Brasília: EMBRAPA, 2006. 47p.

#### **Bibliografia complementar**

- ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003
- SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional, São Paulo: SENAC, 2008.
- OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 632p.

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **18 Avaliação da aprendizagem:**

A avaliação será contínua e cumulativa, acompanhando o desenvolvimento do aluno na constituição das competências e habilidades requeridas. Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

No registro das avaliações, o professor atribuirá uma nota para o desempenho de cada aluno/a, de acordo com Regulamento Didático Pedagógico.

A avaliação final será realizada pelos professores responsáveis pelo curso, devendo o resultado ser expresso, individualmente, da seguinte forma:

O aluno será aprovado no curso se:

- sua frequência for igual ou superior a 75% nas aulas;
- obtiver nota de aprovação nas atividades didáticas.

O aluno será reprovado no curso se:

- sua frequência for inferior a 75% nas aulas;
- obtiver nota não satisfatória nas atividades didáticas, mesmo com frequência igual ou superior a 75%.

### **19 Metodologia:**

As aulas ocorrerão quinzenalmente e serão desenvolvidas através de seminários dialogados, troca de experiências e oficinas práticas para os componentes curriculares optativos referentes aos processos tecnológicos e conservação de alimentos. As oficinas ocorrerão no intuito de aplicar técnicas adequadas para a produção de alimentos com padrão de qualidade estabelecido e mantido durante toda sua vida de prateleira.

As atividades de ensino-aprendizagem desenvolvidas em sala de aula/laboratório de processamento de alimentos buscarão mobilizar conhecimentos prévios dos alunos, considerando que eles já atuam no setor de produção alimentícia.

Também importante será motivá-los para aquisição de novos conhecimentos sobre a produção de alimentos e gerência de seu empreendimento, para incentivá-los na continuação dos estudos, no aprimoramento de seus conhecimentos e aprofundar seu grau de entendimento e visão de seu negócio criticamente, abrindo possibilidades de melhorias contínuas.

O acompanhamento das atividades será realizado de forma constante, por intermédio de observação e diálogos com os estudantes, bem como de intervenções nos momentos que se fizerem necessário, com a finalidade de auxiliá-los a ampliar as possibilidades de entendimento/compreensão dos tópicos estudados, relacionado-os sempre às suas práticas no cotidiano.

## ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

### 20 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

Atualmente o Campus Xanxerê conta com uma infraestrutura adequada para atender às exigências do Curso, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório. Possui salas de aula, laboratórios de tecnologias de alimentos (carnes, leites, vegetais, panificação, microbiologia, análise de alimentos e química) e biblioteca.

### 21 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Nome	Área	Formação
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos
Antonio Luiz Gubert	Comunicação	Graduação em Letras – Português/Espanhol, Mestrado e Doutorado em Letras – Estudos Linguísticos
Graciele Kuhn	Processamento de Alimentos	Graduação em Química industrial de alimentos e Doutorado engenharia de alimentos.
Milene Marquezi	Processamento de Alimentos	Graduação em Farmácia, Mestrado em Ciência dos Alimentos. Doutoranda em Ciências dos Alimentos.
Eliane Maria Zandonai Michielin	Processamento de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.
Luciana Senter	Microbiologia	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente.
Julio Cezar Carneiro	Administração	Graduação em Administração.
Luana Taize Mello	Engenharia Ambiental	Graduação em Engenharia Ambiental.
Luciane Belmonte Pereira	Bióloga	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Bioquímica Toxicológica.
Paulo José Furtado	Filosofia	Graduação em Filosofia e História, Especialização em Metodologia do Ensino de História. Mestre em História.
Bárbara Felipe Colossi	Registro Acadêmico	Graduação em História.
Mariana Gomes Santos	Núcleo Pedagógico	Graduação em Letras-Português.

## 22 Justificativa para oferta neste câmpus:

O processamento de alimentos é um fator de promoção da tecnologia dos alimentos, bem como da agricultura e agropecuária de uma região, sendo uma das principais atividades econômicas que apresentam índices significativos para a fixação do homem no campo e agregação de valor aos produtos agrícolas.

O setor de alimentos representa cerca de 9% do Produto Interno Bruto (PIB) e o faturamento das empresas somou R\$ 484,7 bilhões no Brasil, em 2013, segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia). O setor é o primeiro maior em valor bruto de produção da indústria de transformação e possui forte investimento em P&D, 5% do faturamento anual direcionado para novas plantas, novos produtos e marketing. Também, segundo documento da Abia, ao mesmo tempo em que representam grandes oportunidades, o crescimento da área dos alimentos, principalmente os de produtos de maior valor agregado exigem das empresas um maior nível tecnológico e de gestão.

Além do mercado de *commodities*, existem novos nichos de mercados que permitem maior geração de valor agregado e trabalho aos agricultores familiares como orgânicos, artesanais, solidários e institucionais. De acordo com Schneider e Ferrari (2015, p.68) “as vendas diretas (na propriedade, na feira, pontos de estrada e domicílio do produtor), e que, frequentemente, ocorrem de forma informal, são indicativos de como os mercados para produtos das agroindústrias familiares são socialmente construídos”, ou seja, a valorização, indicação e reconhecimento da qualidade destes produtos, dependem de relações de confiança entre o consumidor e o produtor.

## 23 Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

Este curso segue no itinerário formativo de Produção Alimentícia já ofertado no câmpus Xanxerê, em que temos a oferta do curso Técnico Integrado em Alimentos, bem como cursos de formação inicial e continuada (FIC) na área de Processamento de frutas, Boas práticas para manipuladores de alimentos, Produção de derivados de leite, Confeitaria e cursos na modalidade Pronatec.

**24 Frequência da oferta:** Conforme demanda.

**25 Periodicidade das aulas:** As aulas ocorrerão quinzenalmente com 8 horas diárias.

**26 Local das aulas:** IFSC Câmpus Xanxerê.

**27 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2016-2	Matutino, Vespertino, Noturno	uma	50	50

**28 Público-alvo na cidade/região:** Agricultores familiares, trabalhadores rurais e produtores de alimentos.

**29 Pré-requisito de acesso ao curso:** Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula.

**30 Forma de ingresso:** Sorteio público.

**31 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário socioeconômico?** Não se aplica

**32 Corpo docente que atuará no curso:**

<b>Nome</b>	<b>Área</b>	<b>Formação</b>
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos.
Graciele Kuhn	Processamento de Alimentos	Graduação em Química industrial de alimentos e Doutorado engenharia de alimentos.
Milene Marquezi	Processamento de Alimentos	Graduação em Farmácia, Mestrado em Ciência dos Alimentos. Doutoranda em Ciências dos Alimentos.
Eliane Maria Zandonai Michielin	Processamento de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.
Luciana Senter	Microbiologia	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente.
Julio Cezar Carneiro	Administração	Graduação em Administração.
Luana Taize Mello	Engenharia Ambiental	Graduação em Engenharia Ambiental.
Luciane Belmonte Pereira	Bióloga	Graduação em Ciências Biológicas, mestrado e doutorado e em Bioquímica Toxicológica.
Paulo José Furtado	Filosofia	Graduação em Filosofia e História, Especialização em Metodologia do Ensino de História. Mestre em História.