



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Agente de Alimentação Escolar - PRONATEC/MULHERES MIL

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Câmpus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Florianópolis-Continente.

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Câmpus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150, Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

5 Há parceria com outra Instituição?

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos: janeparisenti@ifsc.edu.br – 3877 8430

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Agente de Alimentação Escolar – Mulheres Mil

14 Eixo tecnológico:

Desenvolvimento Educacional e Social.

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

240h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

Além disso, a oferta deste curso vem ao encontro das necessidades da comunidade local e regional, na medida em que proporciona melhores condições de acesso ao trabalho, geração de emprego e renda no meio rural, especialmente no contexto que envolve a agricultura familiar. Atualmente a agroindústria movimenta grande parte do setor econômico na região oeste do estado de Santa Catarina e há a necessidade de buscar alternativas para fortalecer e profissionalizar o setor agropecuário, observando a necessidade de profissionais qualificados capazes de impulsionar o desenvolvimento regional.

O Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho 2011 e integra as ações do Plano Brasil sem Miséria, instituído pelo Decreto Nº 7.492, de 2 de julho de 2011. Atualmente, é implementado em todos os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) do Brasil. Após sua institucionalização na Rede Federal, em 2011, foram realizadas Chamadas Públicas, nos anos de 2011, 2012 e 2013, as quais viabilizaram a implementação do Programa Mulheres Mil em 11 campus do IFSC (Araranguá, Canoinhas, Criciúma, Gaspar, Itajaí, Jaraguá do Sul, Joinville, Lages, São Carlos, São Miguel do Oeste e Tubarão), totalizando 2.000 vagas ofertadas.

Em 2014 ocorrerá a transição do Programa Mulheres Mil para o Pronatec Bolsa-Formação, passando a seguir a legislação e procedimentos desse programa, sem perder as características próprias do Programa Mulheres Mil.

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo valorizar a mulher, o seu empoderamento, o acesso aos direitos e à cidadania, visando romper com um universo restrito do não reconhecimento da alteridade, do outro, da diferença, para caminhar em direção ao espaço de equidade, da emancipação e do pertencimento contribuindo com a redução da desigualdade social e econômica de populações marginalizadas e do compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero (BRASIL, 2011).

Nesse sentido, tem como público mulheres em situação de vulnerabilidade social, maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano (IDH), sem pleno acesso a serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania. Os serviços do Programa estão voltados à formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação da escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho (BRASIL, 2011).

O Programa Mulheres Mil contribui também para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibili-

dade de ingresso no mundo do trabalho.

A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008. No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro. Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos.

Para os cursos PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS e os cursos deverão ser escolhidos no Guia de Cursos FIC.

Como forma de garantir a manutenção da metodologia do sistema de acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil, houve a inclusão, na matriz curricular de todos os cursos, unidades curriculares específicas do Programa, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Este Programa também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória.

Os cursos do Pronatec Bolsa Formação vinculados ao Programa Mulheres Mil apresentam, além da aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã da mulher, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade sócio econômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil.

Referências

BRASIL. **Portaria Nº 1.015 de 21 de julho de 2011**. Publicada no **DOU** em 22 jul. 2011. P. 38. Seção 1.

BRASIL. **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil**. 2011.

BRASIL. **II Plano Nacional de Políticas para as Mulheres**. Secretaria Especial de Políticas para as Mulheres, Brasília, 2008.

19 Objetivos do curso:

Formar profissionais capazes de preparar e servir refeições escolares, segundo orientações de nutricionista ou cardápio. Higienizar os ingredientes, utensílios e ambientes de serviço. Praticar normas de segurança alimentar, observando controle de higiene, saúde e proteção ambiental, fundamentando-se nas concepções educacionais de atendimento ao educando.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Produzir alimentação escolar saborosa, com boa apresentação, adequada nutricionalmente, de acordo com cada fase do desenvolvimento infantil, com higiene e sanidade e com responsabilidade socioambiental.

21 Áreas de atuação do egresso:

Cantinas, refeitórios e restaurantes de creches, escolas e demais instituições de ensino.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curriculares	CH
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	28h
Responsabilidade Ambiental	18h
Nutrição na alimentação escolar	44h
Habilidades básicas para preparo da alimentação escolar	48h
Segurança do trabalho em cozinhas	16h
Conhecimento histórico-cultural	10h
Ética e Cidadania	8h
Linguagens	12h
Informática	8h
Vivência Matemática	8h
Vivência Profissional Orientada	40h
Total	240h

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular	Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde 24h + 1 acompanhamentos de 4h, em parceria com outra UC.
Competências	Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde. Refletir sobre medidas de profilaxia de doenças que acometem a mulher e a família, incluindo: visitas periódicas à Unidade de Saúde (pré-natal, puericultura, acompanhamento ginecológico, etc.), perigos da automedicação, atenção à prescrição médica, autoexame, exames profiláticos.
Conhecimentos	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.
Habilidades	Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos; Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor; Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha. Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças.

	<p>Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde da mulher e da família.</p> <p>Compreender o que é uma dieta saudável e promover o seu consumo diário.</p>
Bibliografia	<p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.</p>

Unidade curricular	Responsabilidade ambiental
Competências	<p>Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.</p> <p>Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.</p>
Conhecimentos	<p>Princípios de sustentabilidade;</p> <p>Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;</p> <p>Gestão de Resíduos sólidos;</p> <p>Consumismo e meio ambiente;</p> <p>Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho;</p> <p>Melhora da renda, a questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade;</p> <p>Empreendedorismo; economia solidária;</p> <p>Eficiência energética.</p>
Habilidades	<p>Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;</p> <p>Separar e destinar adequadamente os resíduos;</p> <p>Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo;</p> <p>Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda;</p> <p>Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.</p>
Bibliografia	<p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.</p> <p>OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.</p> <p>GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.</p> <p>DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p.</p> <p>RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.</p> <p>CAVALCANTI, Clóvis. Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável. São Paulo: Cortez, 2003.</p> <p>CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis: o município como lócus da sustentabilidade. São Paulo: Editora RCS, 2007.</p>

Unidade Curricular	Nutrição na alimentação escolar
Competência	Produzir alimentação escolar saborosa, apetitosa, adequada nutricionalmente, de acordo com cada faixa etária, com higiene e sanidade.
Habilidades	Selecionar ingredientes nutricionalmente saudáveis; Aplicar modos de preparo adequados a produção da alimentação escolar, respeitando as faixas etárias dos alunos; Seguir as orientações do cardápio, especialmente para restrições alimentares.
Conhecimentos	Alimentação saudável; tipos e funções dos nutrientes; importância do cardápio, critérios para planejamento de cardápios, intolerância a lactose, doença celíaca, alergias alimentares, diabetes, fenilcetonúria, fórmulas lácteas e introdução da alimentação complementar.
Atitudes	Participação em aula, assiduidade, responsabilidade, postura profissional e trabalho em equipe.
Bibliografia Básica	DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender . São Paulo: SARVIER, 2008. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
Bibliografia Complementar	VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição da gestação a adolescência . Editora Ernesto Reichmann, 2003. 336p. WOTHINGTON, Bonni. Nutrição na gravidez e na lactação . Rio de Janeiro: Interamericana, 1977.

Unidade Curricular	Habilidades básicas para preparo da alimentação escolar
Competência	Produzir alimentação escolar saborosa, apetitosa, adequada nutricionalmente, de acordo com cada fase do desenvolvimento infantil e com higiene e sanidade.
Habilidades	Identificar, higienizar e porcionar matérias primas disponíveis. Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. Executar técnicas de produção. Seguir os procedimentos da receita proposta.
Conhecimentos	Equipamentos básicos de cozinha, sua higienização e utilização. Métodos de cocção; bases de cozinha aplicadas à alimentação escolar; cortes para vegetais, carnes e aves.
Atitudes	Trabalhar em equipe; respeitar; tolerar; compartilhar; dialogar; contribuir com o desenvolvimento do trabalho em equipe.
Bibliografia Básica	WRIGHT, Jeni. <i>Todas as técnicas culinárias: Mais de 200 receitas</i> WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. <i>Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias</i> . 4º ed. São Paulo. Editora Marco Zero, 2002. SEBESS, Mariana G. <i>Técnicas de cozinha profissional</i> . 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. <i>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária</i> . (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.
Bibliografia Complementar	KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. <i>400g: técnicas de cozinha profissional</i> . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

Unidade curricular	Segurança do trabalho em cozinhas
Competências	Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor. Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.
Conhecimentos	Segurança no trabalho em cozinhas; Ergonomia;

	Prevenção e combate a incêndios; Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória).
Habilidades	Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas; Utilizar de forma segura os Equipamentos de Proteção Individual; Compreender os princípios de ERGONOMIA; Conhecer as formas de extinção de incêndio; Atuar nas situações de urgência e emergência
Bibliografia	TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010. SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011. ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007. TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET-SC, 2008. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: < http://portal.mte.gov.br/portal-mte/ >.

Unidade curricular	Conhecimento histórico-cultural
Competências	Compreender o contexto histórico-cultural em que os alunos estão inseridos a partir de conceitos e abordagens interdisciplinares, incorporando e (re)significando conteúdos e conhecimentos produzidos ao longo da vivência.
Conhecimentos	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar esses bens e equipamentos culturais. Noções básicas dos conceitos históricos; Panorama histórico local; fundamentos culturais locais e formação crítica a respeito das questões identitárias que moldam a sociedade local. Estado, nação e sociedade; A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões; Cultura e transformação; Pluralidade e circularidade cultural; Identidade social (eu e o outro);
Habilidades	Analisar a relação passado-presente a fim de construir uma base crítica de raciocínio; Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais; Desenvolver atitudes voltadas para a prática da cidadania.

	Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito.
Bibliografia	Apostila Conhecimento histórico-cultural FERREIRA, Jorge; NEVES, Lucília de Almeida Neves (Org.). O Brasil Republicano. São Paulo: Civilização Brasileira, 2003. v. 4. FREIRE, Paulo. Educação e mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: 1989.

Unidade curricular	Ética e Cidadania
Competências	Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.
Conhecimentos	Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de alimentação escolar; a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania. Princípios gerais da moral, ética e cidadania; Princípios de relacionamentos interpessoais; Ética no trabalho.
Habilidades	Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania.
Bibliografia	Apostila de Ética e Cidadania. Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 84p.

Unidade curricular	Linguagens
Competências	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
Conhecimentos	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos que circulam na sociedade; linguagem corporal; o texto em mídia digital
Habilidades	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação. Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados.
Bibliografia	Apostila de Linguagens. MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003 MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papirus, 2012.

Unidade curricular	Informática
Competências	Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registro de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
Conhecimentos	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
Habilidades	Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados; Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas

	em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Buscar e identificar informações na internet.
Bibliografia	Apostila de Informática. BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

Unidade curricular	Vivência matemática
Competências	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa.
Conhecimentos	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
Habilidades	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
Bibliografia	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD.

Unidade curricular	Vivência Profissional Orientada
Competências	Oportunizar a integração com o ambiente de trabalho, no exercício de troca de experiências e na reflexividade da trajetória de vida.
Conhecimentos	Esta Unidade Curricular complementa de forma integrada as bases das demais unidades curriculares do curso.
Habilidades	Desenvolver atividades que retratam as suas experiências de vida, histórias, lugares, pessoas, sentimentos, momentos vividos e revividos. Esta atividade converge para sistematização do mapa da vida específico da modalidade Mulheres Mil de forma orientada enriquecida de novos conhecimentos, experiências e possibilidades. Elaboração do Mapa da Vida.
Bibliografia	FREIRE, Paulo. Educação e mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Câmpus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (data show e computador).
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: bancada para trabalho, fogão, fornos, liquidificadores, batedeiras, multiprocessador, tábuas de corte, panelas, frigideiras, espátulas, talheres, pratos, bacias, baldes de higienização, copos, xícaras, abridor de latas e garrafas e dentro dos padrões higiênico-sanitários.
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultra congeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higiênico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia ou Técnico em Panificação e Confeitaria oferecidos

pelo Câmpus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer em que atua o câmpus tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3 vezes na semana, ou conforme especificidade da turma.

30 Local das aulas:

No câmpus (conforme parceria, o local das aulas poderá ser alterado).

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Ainda não pactuada.

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
			36*	

* o número de vagas poderá variar conforme capacidade da estrutura física (em caso de curso ofertado fora do campus).

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.