



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - IFSC  
CÂMPUS ITAJAÍ

## **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

# **AUXILIAR DE COZINHA**

Itajaí, abril de 2013.

## Aprovação do curso

### PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC DE AUXILIAR DE COZINHA

#### Parte 1 (solicitante)

##### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

**1 Campus:** Itajaí

**2 Endereço/CNPJ/ Telefone do Campus:** Rua Tijucas, 55, Centro, Itajaí/SC.  
CEP 88301-360. Fone: (47) 3390-1200

**3 Complemento:**

**4 Departamento:** Ensino – Formação Geral

**5 Há parceria com outra Instituição?** Ainda não temos parcerias oficializadas

##### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

**11 Nome do responsável pelo projeto:** Fernanda Isabel Marques Argoud e Márcia Douetts

**12 Contatos:** (47) 3390-1200 / [fargoud@ifsc.edu.br](mailto:fargoud@ifsc.edu.br) e [marcia.douetts@ifsc.edu.br](mailto:marcia.douetts@ifsc.edu.br)

#### Parte 2 (aprovação do curso)

##### DADOS DO CURSO

**13 Nome do Curso:** Formação inicial em Auxiliar de Cozinha

**14 Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**15 Forma de oferta:** curso inicial

Periodicidade das aulas: dois encontros semanais

Número de vagas: 35 vagas

**Forma de ingresso:** O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória,

para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

**16 Modalidade:** Presencial

**17 Carga-horária total:** 160h

## **PERFIL DO CURSO**

### **18 Justificativa do Curso:**

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. Desde então, outros campi tem feito o movimento crescer, culminando com a assinatura do pacto de adesão também pelo Campus Itajaí, em dezembro de 2012.

O curso de Formação inicial em Auxiliar de Cozinha é parte integrante do Programa e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação, estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar o tema de gestão doméstica e saúde da mulher, focado no cotidiano destas mulheres, ou seja, trazer para suas vidas, um olhar sobre suas práticas em casa, como atividades realizadas em casa podem gerar renda, como o artesanato, além do destaque para práticas de saúde da mulher e da família, ao se analisar práticas do cotidiano, como a alimentação, os exames médicos e cuidados com a higiene. O curso tem como foco a possibilidade de ganhos econômicos através da gastronomia, artesanato e da melhoria da qualidade de vida.

***Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado.*** Dessa forma contribui 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 possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto de ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. 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. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos pelos Campi do IFSC já pactuados ao Mulheres Mil no biênio 2011-2012 demonstram a importância de se implantar políticas educacionais com recorte de gênero. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção de egressas 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. Diante dos impactos positivos apresentados e da necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se

prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A segunda etapa do FIC consiste em incentivar a elevação de renda das participantes do Programa Mulheres Mil. Como demanda levantada junto ao CRAS de Itajaí e segundo o perfil do corpo docente do Campus Itajaí, decidiu-se pela oferta de cursos que focassem as áreas ambiental, cozinha e informática. Desta forma, este curso em Auxiliar de Cozinha, nome que mais se adequou à relação de cursos FIC do catálogo Pronatec, tem como foco suprir uma dessas demandas, enfocando as áreas de formação no trabalho doméstico, saúde familiar e artesanato solicitadas.

Os municípios no entorno de Itajaí, que pertencem à chamada AMFRI (“Associação dos Municípios da Foz do Rio Itajaí”, composta por Balneário Piçarras, Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luís Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo) contam com uma população total de 579.946 habitantes (2012), totalizando apenas 9% da população de SC, mas com participação de aproximadamente 13% no PIB estadual (2012) (IBGE, 2012).

Segundo a classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Itajaí e seus primeiros vizinhos, exceto Ilhota, estão entre os municípios de alto desenvolvimento humano, IDH maior que 0,8 (2012), conforme distribuição do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (PNDU, 2011). Todavia, ainda que apresente IDH da ordem de 0,825; a cidade de Itajaí, assim como muitas das cidades sem seu entorno, apresentam regiões em que se situam comunidades em situação de vulnerabilidade socioeconômica, marcadas pelo elevado índice de sub-emprego, baixo nível de escolaridade, pouco acesso à cultura e a ações que contribuam para o bem-estar da mulher e da família, como um todo, tanto no que se refere aos cuidados com a saúde, higiene e nutrição, quanto no que tange, aos cuidados com o orçamento doméstico/familiar.

Com base no que vem sendo apontado por organizações como a UNESCO, para se promover a equidade de oportunidades, a inclusão social, a redução do trabalho informal e exploração de mão de obra, é de suma importância promover a educação integral da mulher, tanto no que se refere à elevação da escolaridade,

quanto no que tange à qualificação para o mundo do trabalho, educação para a vida, autocuidado de saúde e cidadania, gestão doméstica e economia solidária; dada a relevância do seu papel no âmbito da família e da sociedade.

Dados divulgados pela SERASA - Centralização dos Serviços Bancários S/A - apontam que a inadimplência do consumidor brasileiro aumentou 11,5% em agosto de 2010, em comparação com mesmo período do ano anterior, sendo o maior crescimento de inadimplência desde 2005. Percebe-se, com esses dados, que as famílias não têm o hábito de gerenciar a renda familiar, ou seja, não se preocupam ou têm dificuldades em pôr no papel o quanto ganham e o quanto gastam, o que, muitas vezes, compromete o planejamento doméstico. Neste sentido, salienta-se a importância de se organizar o Orçamento Familiar, atividade com a qual este curso pretende colaborar, levando os indivíduos a refletirem sobre a gestão do lar de forma geral e de suas finanças de forma específica, a organizar o quanto ganham e o quanto gastam, podendo fazer previsões de poupança e gastos. Além disso, o curso tem o intuito de incentivar as alunas a criarem seus empreendimentos, realizando atividades artesanais e discutindo-se os custos e o preço de venda dos produtos, podendo, desta forma, complementar a renda familiar.

A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a inserção de aspectos ambientais, de saúde familiar e noção de alimentação saudável no curso.

Saber gerenciar os materiais comprados e os resíduos produzidos, além de colaborar para a economia de dinheiro traz benefícios ambientais e sociais. Os resíduos domésticos produzidos podem ser quase totalmente aproveitados através do reaproveitamento ou da reciclagem. Com foco nesta prática, pretende-se abordar no curso, atividades que reutilizem esses materiais e possam complementar a renda da família, seja na criação de produtos artesanais, seja pela simples atitude de reutilizar e não precisar adquirir o produto novamente.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Itajaí.

## **19 Objetivos do Curso:**

### **Objetivo geral**

Garantir o direito à educação, oportunizando meios de acesso ao trabalho, mais especificamente como auxiliar de cozinha e conseqüentemente a melhoria de renda.

### **Objetivos específicos**

- Instruir as participantes sobre os cuidados a se considerar com o autocuidado, a saúde familiar e a higiene.
- Capacitar as participantes no auxílio ao cozinheiro, mais especificamente, no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar, preparações prévias com molhos, massas, cremes e guarnições.
- Capacitar as participantes no zelo pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho
- Capacitar as participantes a organizar o orçamento familiar.
- Habilitar as participantes a promover o reaproveitamento e a reciclagem de resíduos domésticos.
  - Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
  - Possibilitar o acesso à educação profissional e tecnológica do alunado não tradicional.
  - Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade.

## **20 Público-alvo:**

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de

desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

## **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

### **21 Competências gerais:**

A egressa do curso é a profissional capacitada para atuar na manipulação e processamento de alimentos em restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, cafeterias, agroindústrias, entre outros. Assim, constituem-se como atribuições da egressa:

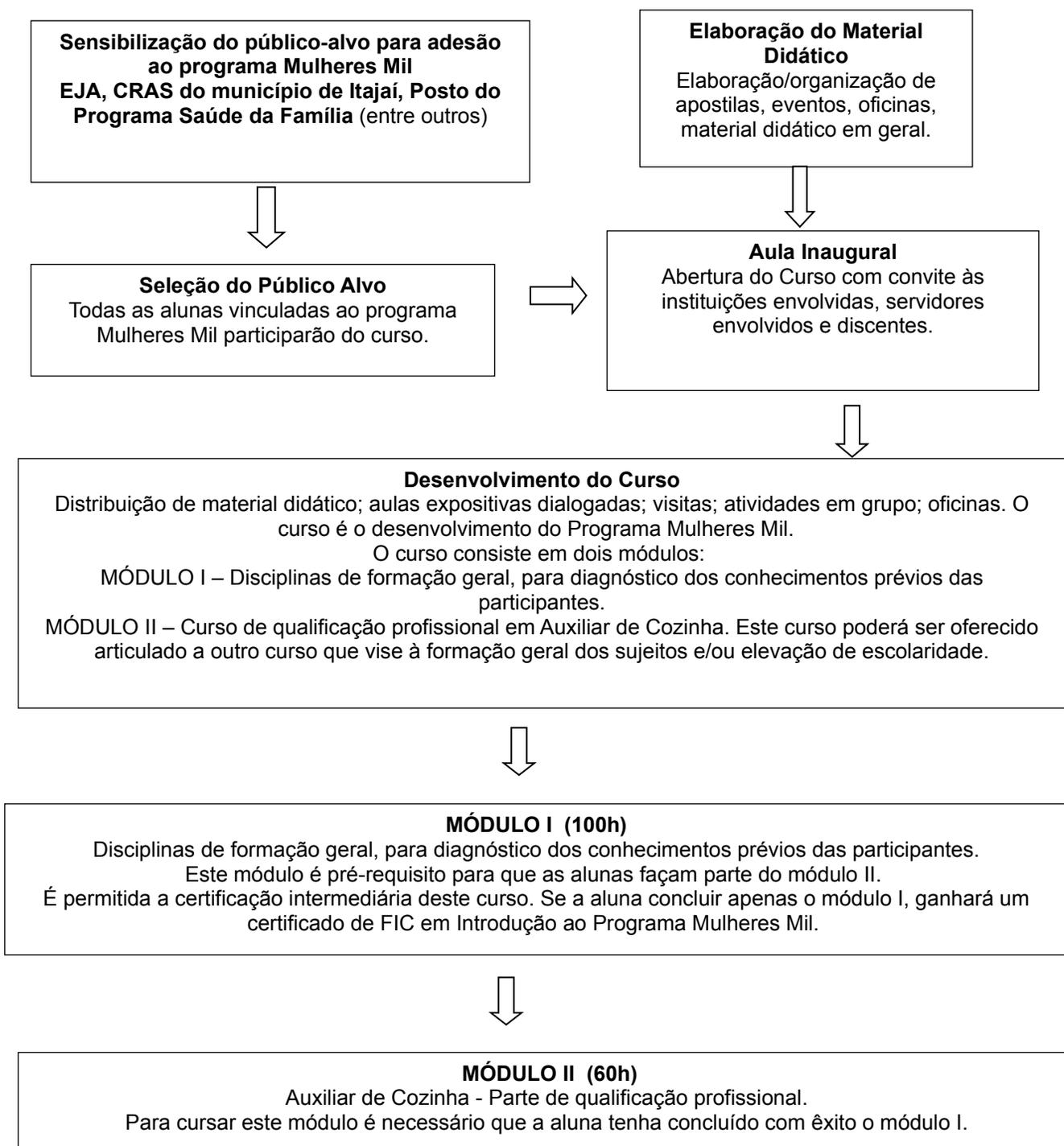
- ⤴ Conhecer e aplicar as normas básicas para assegurar a qualidade dos alimentos processados;
- ⤴ Processar alimentos de origem animal e vegetal garantindo a qualidade e a segurança dos produtos alimentícios;
- ⤴ Executar o trabalho com segurança e eficácia.

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

Ocupar postos de trabalho como empregado, empreendedor individual e sujeitos da Economia Solidária, mais precisamente na área de processamento de alimentos.

## **ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**

### **Fluxograma**



### 23 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em dois módulos:

→ Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil, que engloba unidades curriculares interdisciplinares desenvolvidas de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido. Recomenda-se que os conhecimentos sejam desenvolvidos, devido à especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>. Este módulo é pré-requisito para a participação do módulo II. Para cursar o módulo II, a aluna precisa ter, como conceitos nas unidades curriculares do módulo I, S (suficiente), P (proficiente) ou E (excelente), além de 75% de frequência no módulo.

→ Módulo II – Auxiliar de Cozinha. Este módulo compreende todas as unidades curriculares necessárias para embasar as alunas na temática de Auxiliar de Cozinha e torná-las aptas a auxiliar na produção, manipulação, conservação e preparo de alimentos, levando em conta aspectos de segurança e saúde. Os conteúdos serão desenvolvidos de forma metodológica diversificada, dependendo de cada situação.

As estratégias de ensino destes módulos devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As idéias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e contínua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e idéias e se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal

deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou concluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas idéias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com *feedback* ao final.

## **Grade Curricular - síntese:**

### Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil

Linguagens, Códigos e suas tecnologias (20h)  
Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local (12h)  
Linguagem e vivência Matemática (20h)  
Informática instrumental (16h)  
Línguas modernas (08h)  
A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher (12h)  
Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade (12h)

### **Portfólio e Mapa da vida**

Total Módulo = 12

- a) Mapa da vida
- b) Reconhecimento dos saberes prévios individuais
- c) Reconhecimento de competências adquiridas no processo de formação FIC
- d) Reconhecimento e Certificação dos saberes ARAPI E CERTIFIC
- e) Origem da família e reconhecimento do espaço geográfico ocupado – domicílio e trabalho
- f) História regional, local e relação com o País
- g) Cultura local e a história oral

### **Linguagens, Códigos e suas Tecnologias**

Total Módulo = 20

- a) Leitura do mundo
- b) Linguagem corporal
- c) Português instrumental e leitura de imagens
- d) Opinião pública e as mídias de comunicação
- e) Código do consumidor e cidadania

### **Linguagem e Vivência Matemática**

Total Módulo = 20

- a) Organização financeira doméstica
- b) Organização e operações de crédito pessoal – juros.
- c) Matemática instrumental “2+2=4” – Uso do dinheiro
- d) Na ponta do lápis - pesquisa de preços
- e) Oportunidades de economia e pequenos investimentos

### **Informática Instrumental**

Total Módulo = 16

- a) Navegação nos sites – pesquisa de preços, receitas, músicas (letras)
- b) Email - salvar e enviar arquivo
- c) Mídias sociais
- d) Comunicação midiática interatividade baixar filmes, documentários e outros

### **Línguas modernas**

Total Módulo = 08

- a) Apresentação pessoal e cumprimentos.
- b) Música, poesia, propaganda e cinema - língua instrumental
- b) Cultura do País idioma
- c) Orientação para autoaprendizagem das línguas (recursos gratuitos)

### **A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher**

Total Módulo = 12

- a) Cultura
- b) Intercultura
- c) Folclore regional e expressões culturais:música, teatro, dança, artes plásticas e outros.
- d) Atividade lúdica selecionada de acordo com o perfil do grupo
- e) As questões de gênero na atualidade e o papel da mulher no Programa Mulheres Mil
- f) Mulher cidadã e direitos da Mulher
- g) Investimento pessoal e elevação da autoestima
- h) Vida produtiva e sexualidade
- i) Cuidados com a saúde pessoal e da Família, alimentação recomendada
- j) Prevenção a doenças sexuais, degenerativas e ocupacionais (laborais)

### **Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade**

Total Módulo = 12

- a) Empregabilidade e área com vagas em aberto no mundo de trabalho
- b) Empreendedorismo – empreendedor individual e acesso ao crédito
- c) Geração de renda – trabalhos eventuais
- d) Marketing pessoal
- e) Ecossistema, concepção holística e preservação dos recursos ambientais
- f) Desigualdades sociais e exclusão do processo produtivo
- g) Melhora da renda e desenvolvimento sustentável

### Módulo II – Auxiliar de Cozinha

Qualidade de Alimentos (12h)

Processamento de Vegetais (10h)  
 Processamento de Carnes (10h)  
 Processamento de Leite (10h)  
 Processamento de Produtos Fermentados (10h)  
 Processamento de Chás e Temperos (8h)

## 24 Componentes curriculares

### MÓDULO I

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Linguagens, Códigos e suas Tecnologias</b>
<b>EMENTA</b>	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
<b>COMPETÊNCIA</b>	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
<b>CARGA HORÁRIA</b>	20h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
<b>HABILIDADES</b>	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.
<b>AVALIAÇÃO</b>	Produção diversa de textos de acordo com as características da turma, que sejam relevantes para o contexto no qual estão inseridas. Trabalhos em grupo para elaboração de livro de receitas. Elaboração de material de divulgação (folder, cartão). Leitura, interpretação e debate de textos diversos, de acordo com a necessidade da turma.
<b>REFERÊNCIAS</b>	Bibliografia básica SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Língua Portuguesa e Literatura. 2ª.ed. Curitiba:SEED-PR.2006

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico/social local</b>
<b>EMENTA</b>	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
<b>COMPETÊNCIA</b>	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
<b>CARGA HORÁRIA</b>	12 h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar
<b>HABILIDADES</b>	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de

	grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
<b>AValiação</b>	Elaboração dos portfólios de trabalho ao longo do programa e auto avaliação crítica do Programa.
<b>REFERENCIAS</b>	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Linguagem e Vivência Matemática</b>
<b>EMENTA</b>	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
<b>COMPETÊNCIA</b>	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
<b>CARGA HORÁRIA</b>	20h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
<b>HABILIDADES</b>	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.
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates.
<b>AValiação</b>	Montagem e manuseio de planilha doméstica. Elaboração de materiais artesanais e discussão do preço de venda. Análise de folder de lojas – juros e tributos.
<b>REFERENCIAS</b>	EWALD, Luis Carlos. <b>Sobrou dinheiro!</b> : lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. <b>Matemática Fundamental</b> . Volume Único. Ed. FTD

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Informática Instrumental</b>
<b>EMENTA</b>	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
<b>COMPETÊNCIA</b>	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
<b>CARGA HORÁRIA</b>	16h
<b>CONHECIMENTOS</b>	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.
<b>HABILIDADES</b>	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
<b>AValiação</b>	Serão avaliadas a maneira como as alunas conseguem fazer uso das mídias sociais

	ao longo das aulas para a solução de problemas práticos.
<b>REFERENCIAS</b>	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Línguas modernas</b>
<b>EMENTA</b>	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
<b>COMPETÊNCIA</b>	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
<b>CARGA HORÁRIA</b>	08h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas que utilizamos em nosso dia a dia.
<b>HABILIDADES</b>	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer)
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
<b>AVALIAÇÃO</b>	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito do uso de línguas estrangeiras modernas e da participação e engajamento em atividades previstas.
<b>REFERENCIAS</b>	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>A Cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher</b>
<b>EMENTA</b>	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade. Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima Discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio-ambiente (hortas familiares, etc.).
<b>COMPETÊNCIA</b>	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
<b>CARGA HORÁRIA</b>	12h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos
<b>HABILIDADES</b>	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
<b>METODOLOGIA</b>	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Discussão do papel da mulher na família e na sociedade. Debate sobre a saúde da mulher.

<b>AValiação</b>	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
<b>REFERENCIAS</b>	Lei Mara da Penha Estatuto da Criança e do Adolescente Estatuto do Idoso

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade</b>
<b>EMENTA</b>	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário. Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
<b>COMPETÊNCIA</b>	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário e da sustentabilidade
<b>CARGA HORÁRIA</b>	12h
<b>CONHECIMENTOS</b>	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária. Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
<b>HABILIDADES</b>	.- Desenvolver o pensamento empreendedor; - Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
<b>METODOLOGIA</b>	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.
<b>AValiação</b>	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
<b>REFERENCIAS</b>	

## MÓDULO II

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>QUALIDADE DE ALIMENTOS</b>
Carga Horária	12 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender conceitos e procedimentos de segurança alimentar, e aplicá-los a situações diversas no contexto do curso, assim como no seu cotidiano.</li> <li>• Compreender o que são micróbios e sua importância para a produção de alimentos seguros.</li> </ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer a importância dos microrganismos para os alimentos</li> <li>• Reconhecer os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar.</li> <li>• Desenvolver visão crítica sobre a qualidade dos alimentos.</li> <li>• Utilizar os métodos de controle de qualidade na produção de</li> </ul>

	alimentos.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O que são micróbios, e a importância dos microrganismos nos alimentos e para a qualidade dos mesmos.</li> <li>• Contaminação dos alimentos, Perigos químicos, físicos e biológicos.</li> <li>• Doenças veiculadas por Alimentos. Significados e abordagens da qualidade;</li> </ul>
Sugestão Bibliográfica	<p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Manole, 3. ed.</p> <p>RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 3.ed., 2005</p> <p>SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997.</p> <p>TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>TORTORA, G. J.; Funke, B. R., Case, C. L. Microbiologia, 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>

<b>UNIDADE CURRICULAR PROCESSAMENTO DE VEGETAIS</b>	
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as Boas Práticas de Fabricação e demais programas de qualidade utilizados na produção de alimentos de origem vegetal</li> <li>• Reconhecer os processos tecnológicos aplicados a vegetais.</li> <li>• Compreender as formas de fabricação de produtos de origem vegetal.</li> </ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os métodos de processamento e seus princípios de conservação.</li> <li>• Aplicar os diferentes métodos de conservação e processamento de frutas e hortaliças, através dos princípios de cada método.</li> <li>• Avaliar a qualidade tecnológica de frutas e hortaliça e produtos industrializados, conforme a legislação vigente.</li> </ul>
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitizantes no Processamento de Frutas e Hortaliças.</li> <li>• Boas Práticas de Fabricação e Legislação para Frutas e Hortaliças.</li> <li>• Processamento de Frutas e Hortaliças em doces, conservas, alimentos minimamente processados.</li> <li>• Utilização de Conservantes Químicos no Processamento de Frutas e Hortaliças.</li> </ul>
Sugestão Bibliográfica	<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de Frutos e Hortaliças</b>. São Paulo: FAPESP/EUFLA, s/d.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>PROCESSAMENTO DE CARNES</b>
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as Boas Práticas de Fabricação e demais programas de qualidade utilizados na produção de alimentos de origem animal.</li> <li>• Reconhecer os processos tecnológicos aplicados a produtos cárneos.</li> <li>• Compreender as formas de fabricação de produtos de origem animal.</li> </ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorar e executar procedimentos para obtenção de produtos derivados da carne.</li> <li>• Identificar e controlar alterações que possam ocorrer durante as fases do processamento e armazenamento de produtos cárneos.</li> <li>• Aplicar os diferentes métodos de conservação e processamento de carnes e seus derivados.</li> </ul>
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulação higiênica e controle de qualidade durante todas as etapas de processamento.</li> <li>• Processamento tecnológico de carne de aves, bovina, suína, ovina, caprina e seus produtos cárneos.</li> <li>• Ingredientes e aditivos na manipulação, processamento e conservação dos alimentos.</li> <li>• Atividades práticas de laboratório.</li> </ul>
Sugestão Bibliográfica	<p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>LAWRIE, R. A.; <b>Ciência da Carne</b>. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>PARDI, M. C. et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne</b>: volume 2. Goiânia: UFG, 1996.</p> <p>TERRA, N. N. <b>Apontamentos de Tecnologia de Carnes</b>. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216p.</p>

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>PROCESSAMENTO DE LEITE</b>
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o processamento de leites e as formas de fabricação de derivados.</li> <li>• Reconhecer os processos tecnológicos aplicados ao processamento de leites</li> </ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ter conhecimento do tratamento e transformação do leite em manteiga, queijos, sorvetes, doce de leite e outros produtos.</li> <li>• Ter conhecimento a respeito da composição química do leite, suas propriedades físicas e organolépticas, bem como sua síntese na</li> </ul>

	glândula mamária.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução e classificação do leite.</li> <li>• Características essenciais do leite, composição química e sua variação.</li> <li>• Valor nutritivo, fisiologia e produção do leite.</li> <li>• Elaboração de doce de leite, manteiga, iogurte, queijo, ricota e requeijão.</li> </ul>
Sugestão Bibliográfica	<p>CREDIDIO, E. L.; O Elixir da vida. Itu: Ottoni, 2008.</p> <p>FERREIRA, C. L. L. F.; Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos) Caderno Didático 43, Viçosa: Editora UFV, 2005.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: UFSM, 2008.</p>

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>PROCESSAMENTO DE CHÁS E TEMPEROS</b>
Carga Horária	4 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender conceitos e procedimentos de coleta, secagem e estocagem de chás e temperos.</li> <li>• Compreender a importância do processamento para a manutenção da qualidade do produto final.</li> </ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer a importância dos chás e temperos no nosso cotidiano.</li> <li>• Desenvolver visão crítica sobre os produtos (chás e temperos) disponíveis no mercado.</li> </ul> <p>Utilizar os métodos adequados de coleta, higienização e secagem, bem como de embalagem de chás e temperos.</p>
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve histórico da utilização de plantas pelo homem, bem como a importância delas atualmente.</li> <li>• Mercado de chás e temperos, bem como sua utilização no cotidiano.</li> </ul> <p>Procedimento de coleta, limpeza, secagem, estocagem e embalagem.</p>
Sugestão Bibliográfica	<p>LORENZI, H.; MATOS, F.J. A. Plantas Medicinais no Brasil: Nativas e exóticas. Instituto Plantarum de estudos da flora, Nova Odessa, 2000.</p> <p>MOINE, M. P.; COX, J. Ervas culinárias. Publifolha, 2011, 192 p</p> <p>STOBRART, T. Ervas, temperos e condimentos, de A a Z. Ed. Jorge Zahar, 2009.</p>

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

## **25 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:**

O trabalho será desenvolvido em dois módulos que se articulam, sendo os conceitos desenvolvidos por unidade curricular. A avaliação do curso, de forma geral, assume um caráter formativo e sintonizado com as demandas de cada turma específica, levando em conta suas características e particularidades.

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

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

**E** - Excelente;

**P** - Proficiente;

**S** - Satisfatório;

**I** - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

**A** - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

**NA** - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

## **26 Metodologia:**

A metodologia envolverá o trabalho transdisciplinar envolvendo unidades curriculares de formação geral e de formação específica de maneira a proporcionar uma articulação e integração entre essas disciplinas, a abordagem significativa dos conteúdos que contemplem tanto as necessidades do grupo em questão como os objetivos ao que o curso se destina. Para tanto, serão realizadas atividades de pesquisa, trabalhos práticos desenvolvidos em articulação com conteúdos teóricos apresentados, visitas técnicas, participação em palestras e oficinas, atividades de debate, entre outros que serão definidos com base no perfil de cada turma. Ainda o desenvolvimento do portfólio como metodologia de trabalho proporcionará às alunas uma reflexão contínua a respeito do seu aproveitamento e do desenvolvimento do curso em questão.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

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

Recursos Materiais	Detalhamento
2 (duas) salas de aula	50 (cinquenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado à rede (internet) Material de consumo necessário para a realização das atividades propostas (revistas, cartolina, papel ofício, cola, tesouras, grampos, pastas, EVA, miçangas, fitas, cordões, entre outros)
Auditório com pelo menos 100 lugares	
1 Laboratório de Química	Com material necessário para a realização de práticas relativas ao reaproveitamento de óleo de cozinha e outras práticas relativas à reciclagem e reaproveitamento de resíduos domésticos (material de fácil acesso aos sujeitos que participarão do curso).
1 ( um ) Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Laboratório de Biologia e Micro	▲ Equipamentos desejáveis: 1 kit de biologia, 1 centrifuga, 1 banho ultra sônico, 1 autoclave, 1 balança semi-analitica, 1 balança analítica, 3 microscópios, 4 lupas, 1 estufa de secagem, 1 capela de exaustão, 1 pHmetro;
Cozinha	▲ Equipamentos desejáveis: divisora de massas, amassadeira, cilindro, modeladora de pães, refrigerador, estufa para fermentação, estufa para pães, forno elétrico, forno combinado, seladora à vácuo, fritadeira, batedeira planetária, liquidificador, 1 moedor de carne, 1 embutideira, 1 serra fita, 1 maquina de lavar louça, 2 fornos de lastro, 1 forno combinado, 1 câmara fria, 1 extrusora, 1 sorveteira,, 1 resfriador de água, 1 iogurteira, 1 fogão industrial de 6 bocas, 1 fatiador de frios, 1 refrigerador, 1 freezer, 1 balança, 1 micro-ondas, descascador de vegetais, extrator de suco, despulpadeira, medidor de pH, refratômetro ▲ Utensílios: talheres (facas, garfos, colheres), tábua de vidro para corte, panelas, termômetro, vidrarias (béquer,

	proveta, pipeta, erlenmeyer, bastão de vidro), mangueiras, plástico filme, sacos plásticos. Os utensílios citados estão sendo utilizados em todos os laboratórios citados neste projeto;
--	--

Viagens para visitas técnicas

## 28 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga-horária)

Equipe Multidisciplinar	Área de atuação
Coordenadoria Pedagógica	1 Pedagogo 1 Assistente de aluno 1 Técnico em Assuntos Educacionais
Professores da Área Básica	8 docentes
Professores da Área Profissionalizante.	8 docentes
Técnicos de Informática	2 Técnicos 1 Analista de TI
Gestoras do Programa.	1 professora e 1 Técnica em Assuntos educacionais
Bibliotecária	1
Técnicos de Laboratório	3 Técnicos
Registro Acadêmico	1 Assistente Administrativa

## Parte 3 (autorização de oferta)

### 29 Justificativa para oferta neste Campus

Com a adesão do Campus Itajaí ao Programa Mulheres Mil, em dezembro de 2012 e após várias reuniões de sensibilização com o Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) de Itajaí, Secretaria de Desenvolvimento Regional de Itajaí e segmentos representativos da sociedade, em consonância com o perfil do corpo docente e cursos já ofertados no Campus Itajaí, decidiu-se pela atuação nas três grandes áreas de Cozinha e Panificação, Informática e Gestão Ambiental. Neste sentido, pretende-se atender

a demanda específica já existente no município, por formação e qualificação nestas áreas, além da questão do empoderamento das alunas.

### **30 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus**

O curso de Operador de Computador já vem sendo ofertado na modalidade FIC, no Campus Itajaí, para público aberto.

### **31 Frequência da oferta**

Anual

### **32 Periodicidade das aulas**

As aulas ocorrerão em dois encontros semanais

### **33 Local das aulas**

As aulas teóricas e práticas em computador ocorrerão nas próprias dependências/salas de aula do Campus Itajaí. As palestras públicas ocorrerão no auditório da Prefeitura Municipal de Itajaí, conforme convênio ainda a ser fechado. Demais aulas práticas ocorrerão em locais a combinar, conforme os convênios, parcerias e acordos que pretendemos estabelecer.

### **34 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas**

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Número de vagas	Total de vagas
2	A definir	01	35	35

### **35 Público-alvo na cidade/região**

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

### 36 Pré-requisito de acesso ao curso

Idade mínima de 18 anos e ser alfabetizado.

### 37 Forma de ingresso

O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória, para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

### 38 Caso a opção escolhida seja a análise socioeconômica, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

-

### 39 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente	Área
Marcelo Palma de Oliveira	Matemática
Delcio Hartman	Química
Thiago Pereira Alves	Recursos Naturais
Rodrigo Otávio de Macedo Gomes	Recursos Naturais
Carlos Alberto Souza	Física
Benjamim Teixeira	Recursos Naturais
Laura Pioli Kremer	Biologia
Renata Costella Acauan	Recursos Naturais
Técnicos Administrativos	Área
Cátia maria Alves Monteiro	Pedagoga
Débora Magna S.C. De Souza	Assistente Administrativo
Diego Pacheco	Assistente Alunos
Fernanda Fernandes	Assistente Administrativo
Patrícia Oliveira Rebelo Leite	Assistente Administrativo
Sueli Maria Furtado Lima	TAE