



## Aprovação do curso e Autorização da oferta

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Mulheres Mil – Preparador de doces e conservas

### Parte 1 (solicitante)

#### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

**1 Campus:**

Xanxerê

**2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:**

Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – CEP 89820-000 – Xanxerê - SC

CNPJ: 11.402.887/0017-28

Telefone do campus: 49- 34417900

**3 Complemento:**

**4 Departamento:**

Departamento de ensino, pesquisa e extensão.

**5 Há parceria com outra Instituição? Não.**

**6 Razão social:** Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Xanxerê.

**7 Esfera administrativa:** Federal

**8 Estado / Município:** Santa Catarina/ Xanxerê

**9 Endereço / Telefone / Site:** Rua Euclides Hack, 1603-Bairro Veneza, Xanxerê -SC/  
(49)34417900/ [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)

**10 Responsável:** Manoela Alano Vieira

#### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

**11 Nome do responsável pelo projeto:**

Manoela Alano Vieira

**12 Contatos:**

(49) 3441-7900

(49) 88189990

[manoela.vieira@ifsc.edu.br](mailto:manoela.vieira@ifsc.edu.br)

## Parte 2 (aprovação do curso)

### DADOS DO CURSO

**13 Nome do curso:**

Preparador de Doces e Conservas

**14 Eixo tecnológico:**

Produção Alimentícia

**15 Forma de oferta:**

PRONATEC Mulheres Mil

**16 Modalidade:**

Presencial

**17 Carga horária total:**

200 horas

### 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. Este curso integra a modalidade exclusiva Mulheres Mil. 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. Em 2014 ocorreu 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, que 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, visa atender pessoas do gênero feminino, em situação de vulnerabilidade social, maiores de 16 anos. 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).

Para os cursos do PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS. 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, do chamado módulo central, que inclui unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 68h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Essa metodologia visa contribuir para inserção no mundo do trabalho, atuar na defesa e autonomia das mulheres, no combate a violência contra a mulher, práticas sustentáveis, dentre outros.

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. 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.

### 19 Objetivos do curso:

Capacitar pessoas para atuar na área de processamento de doces e conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, visando o aproveitamento da produção da agricultura familiar, agregação de valor e comercialização do produto.

## PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

### 20 Competências gerais:

O egresso do curso é o profissional capaz de auxiliar e atuar no processamento de doces e conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, contribuindo para a redução de desperdícios e elevação da qualidade dos produtos desenvolvidos.

### 21 Áreas de atuação do egresso:

Além da perspectiva de trabalho junto à indústria de doces e conservas, o trabalhador poderá resgatar objetivos de vida profissional e pessoal podendo atuar como empreendedor individual, abrindo seu próprio negócio.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

### FIC PRONATEC de Preparador de Doces e Conservas

Unidades Curriculares	Carga horária
Ética e Cidadania – Mulheres Mil	24 h
Tecnologias Digitais – Mulheres Mil	24 h
Saúde e desenvolvimento sustentável - MM	20 h
Higiene e Boas Práticas de Fabricação	26 horas
Processamento de Doces e Conservas	106 horas
<b>Total</b>	<b>200 horas</b>

### 23 Componentes curriculares:

Unidade curricular:	<b>Ética e Cidadania – Mulheres Mil</b>
Carga Horária:	24h
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender contexto histórico-cultural e os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho da sua realidade sócio cultural;</li><li>• Analisar criticamente o conceito de gênero considerando os aspectos culturais;</li><li>• Reconhecer a importância do trabalho feminino;</li><li>• Desenvolver o trabalho coletivo de forma democrática e solidária;</li><li>• Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.</li></ul>	
<b>Habilidades</b>	

- Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais;
- Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito;
- Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;
- Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto em que está inserida;
- Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados culturais;
- Identificar as formas de trabalho coletivo;
- Promover, organizar, participar e fazer a gestão de feiras de economia solidária
- Identificar e apropriar-se dos direitos das mulheres e trabalhistas;
- Compreender e utilizar o conceito de gênero como prática cotidiana;
- Discutir o cenário público e privado das mulheres;
- Refletir sobre as funções ocupadas pelas mulheres no mundo do trabalho;
- Estabelecer as relações existentes entre o trabalho feminino e a economia.

### Bases tecnológicas

- Estado, nação e sociedade;
- direitos sociais e suas dimensões;
- Cultura;
- Identidade social (eu e o outro);
- Portfólio e Mapa da vida
- Princípios gerais da moral, ética e cidadania;
- Princípios de relacionamentos interpessoais;
- Ética no trabalho.
- As linguagens e suas particularidades e interpretações; comunicação e interação em sociedade; leitura; linguagem corporal.
- Conceito de gênero e mulher
- Mundo do trabalho e desenvolvimento local: Conceito e diretrizes de trabalho coletivo
- Conceito e diretrizes de economia solidária

### Bibliografia Básica

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: 1989.

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.

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: Papyrus, 2012.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Políticas para as Mulheres. **Plano Nacional de Políticas para as Mulheres**. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, 2013.

BRASIL. **Lei Maria da Penha**. lei n.º11.340, de 7 de agosto de 2006.

BRUSCHINI, C. **Fazendo as perguntas certas: como tornar visível a contribuição econômica das mulheres para a sociedade?** In: ABRAMO, L., ABREU, A. R. P. (orgs.). Gênero e trabalho na sociologia latino-americana. São Paulo; Rio de Janeiro: ALAST, 1998.

KERGOAT, D. **A Classe operária tem dois sexos**. Revista Estudos Feministas. Rio de Janeiro, v.2, n.3, 1994.

BALLARIO, C. (coord.) **A Mulher e o mercado de trabalho**. São Paulo: CREA/Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado de São Paulo, 1997.

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Tecnologias Digitais – Mulheres Mil</b>
<b>Carga Horária:</b>	24h
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações;</li> <li>• Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais;</li> <li>• Utilizar os canais de comunicação para divulgar seus produtos;</li> <li>• Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;</li> <li>• Autogestão financeira.</li> </ul>	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar diferentes alternativas de tecnologias digitais;</li> <li>• Utilizar mídias digitais para interação e comercialização dos seus produtos;</li> <li>• Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados;</li> <li>• Ler e produzir textos que circulem em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais);</li> <li>• Buscar e identificar informações na internet;</li> <li>• Organizar o orçamento doméstico;</li> <li>• Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento);</li> <li>• Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples.</li> </ul>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferramentas e programas básicos de informática (internet, redação de texto, planilhas e desenho, e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais, aplicativos, entre outros);</li> <li>• Mecanismos de interação social por internet. (blog, facebook, instagram, whatsapp);</li> <li>• Segurança da informação;</li> <li>• Pesquisa na internet;</li> <li>• Operações básicas de matemática;</li> <li>• Orçamento doméstico.</li> </ul>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CAPRA, Fritjof. <b>Vivendo Redes</b>. In: DUARTE, Fábio; QUANDT, Carlos; SOUZA, Queila (org.). O Tempo das redes. São Paulo: Perspectiva S/A, 2008.</p> <p>CASTRO, Alberto; MENEZES, Crediné. <b>Aprendizagem colaborativa com suporte computacional</b>. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). <b>Sistemas colaborativos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>MEIRA, Silvio R.L. et al. <b>Redes sociais</b>. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). <b>Sistemas colaborativos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>EWALD, Luis Carlos. <b>Sobrou dinheiro!</b>: lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.</p> <p>BARBOSA FILHO, Andre; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. <b>Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social</b>. São Paulo: Paulinas, 2005.</p>	
<b>Unidade curricular:</b>	<b>Saúde e desenvolvimento sustentável</b>
<b>Carga Horária:</b>	20h
<b>Competências</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender e exercitar questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família como um todo;</li> </ul>	

- Analisar os riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde enquanto trabalhadora;
- Comprometer-se com a preservação do meio ambiente e desenvolvimento local;
- Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de sustentabilidade.

### Habilidades

- Estabelecer relações que permitam entender que saúde não representa o oposto de doença e que é algo a ser cultivado diariamente no espaço doméstico;
- Compreender a importância de se adotar rotinas de cuidado consigo mesmo e com a família;
- Compreender a importância do acompanhamento médico e o perigo da automedicação;
- Refletir sobre hábitos higiênicos na manipulação de alimentos;
- Refletir sobre questões ergométricas que envolvem atividades laborais e sobre a adoção de medidas profiláticas, entre elas, a prática de atividades físicas;
- Atuar no aprimoramento das praticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo;
- Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.

### Bases tecnológicas

- Higiene mental e corporal; comorbidades associadas ao stress e à prática de atividades repetitivas;
- Saúde da mulher, criança e do idoso;
- Hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; ergonomia, ginástica laboral;
- Relação do homem com a natureza;
- A questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade.

### Bibliografia Básica

CAVALCANTI, Clovis. Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável. Sao Paulo: Cortez, 2003.

CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis: o município como locus da sustentabilidade. Sao Paulo: Editora RCS, 2007.

COELHO, S.; PORTO, Y.F. **Saúde da Mulher**. Belo Horizonte: NESCOM, UFMG, Coopmed, 2009

FUNDACENTRO. **Introdução à higiene ocupacional**. São Paulo: Fundacentro, 2004.

GRANDJEAN, Etienne. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 1998.

SALIBA, T. M. **Higiene do Trabalho e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais**. SÃO PAULO: EDITORA LTR, 1998.

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Higiene e Boas Práticas de Fabricação</b>
<b>Carga Horária:</b>	<b>26h</b>
<b>Competências</b>	
Atuar na elaboração e aplicação de programas preventivos de higienização na produção de doces e conservas, visando a obtenção de alimentos seguros.	

<b>Habilidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos</li> <li>•Aplicar as normas de Boas Práticas de Fabricação.</li> <li>•Compreender a relação dos cuidados na colheita, transporte e seleção da matéria prima com a qualidade do produto final.</li> </ul>
<b>Bases tecnológicas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boas práticas de manipulação de alimentos</li> <li>• Procedimento geral de higienização</li> <li>• Aspectos de higiene pessoal</li> <li>• Legislação específica.</li> </ul>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>CHAVES, J. B. P., ASSIS, F. C. C., PINTO, N. B. M., SABAINI, P. S. <b>Boas Práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.</b> Viçosa, UFV, 2006.</p> <p>FIGUEIREDO, R. M. <b>SSOP: Padrões e procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.</b> São Paulo, Manole, 1999.</p> <p>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2009.</p>
<b>Bibliografia complementar</b>
<p>ORDÓÑEZ et al. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.</p>

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Processamento de Doces e Conservas</b>
<b>Carga Horária:</b>	<b>106h</b>
<b>Competências</b>	
Operacionalizar o processamento de doces e conservas.	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a relação dos cuidados pré colheita com a qualidade do produto final.</li> <li>• Selecionar a matéria-prima ideal para cada tipo de processo.</li> <li>• Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada fruta.</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>• Definição de frutas e hortaliças.</li> <li>• Fisiologia dos vegetais e sua relação com a qualidade.</li> <li>• Importância tecnológica e valor nutritivo dos vegetais.</li> <li>• Características sensoriais.</li> <li>• Cuidados pré colheita.</li> <li>• Seleção das matérias-primas.</li> <li>• Técnicas de produção.</li> <li>• Produção de doces em geral.</li> <li>• Produção de conservas em geral.</li> <li>• Produção de compotas de frutas regionais e comerciais.</li> <li>• Inovações na área de doces e conservas.</li> <li>• Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes utilizados na produção de doces e conservas.</li> <li>• Controle de qualidade.</li> <li>• Legislação vigente.</li> </ul>	

<b>Bibliografia Básica</b>
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio</b> . Lavras: Editora da UFLA, 2005. 785p. AZEVEDO, J.H.; TORREZAN, R. <b>Manual - Série Agronegócios: Frutas em Calda, Geléias Doces</b> . Brasília: EMBRAPA, 2003. 162p. PAIVA, F.F.A.; SILVA NETO, R.M. <b>Agroindústria Familiar: Doce de Frutas em Calda</b> . Brasília: EMBRAPA, 2006. 47p.
<b>Bibliografia complementar</b>
OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. 632p.

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

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

Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) dessas atividades.

O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez).

A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

A avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades práticas e teóricas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

### **25 Metodologia:**

A avaliação do curso primará pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno. Outro fundamento é a continuidade e a interdisciplinariedade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente.

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

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

Infraestrutura	Detalhamento
1. Sala de aula	40 (quarenta 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) computador portátil ligado a rede (internet)
2. Biblioteca	Livros didáticos necessários para dar apoio aos docentes e alunos.
3. Laboratório de informática	40 microcomputadores para os alunos ligados a rede (internet), 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) computador ligado a rede (internet)
4. Laboratório de Microbiologia e Bioquímica de Alimentos	02 estufas de incubação, 02 autoclaves, 02 estufa de esterilização, 01 capela de fluxo laminar, 01 capela química, 02 balanças, 01 homogeneizador de amostras, 01 contador de colônias, 05 jarras de anaerobiose, 02 extratores de Soxlet, 01 digestor de Proteínas, 01 destilador de Nitrogênio, buretas para titulação, 01 medidor de pH de bancada, 02 agitadores magnéticos com aquecimento, 01 homogeneizador tipo vótex, vidrarias e reagentes químicos para análises microbiológicas e químicas para alimentos, bancadas com armários e 20 cadeiras com regulagem de altura.
5. Laboratório de Frutas e Hortaliças	01 Refrigerador com duas portas; 01 Freezer vertical; 01 Refrigerador com freezer; 01 Micro-ondas; 01 Estufa de secagem e esterilização; 01 Embaladora a vácuo; 01 Descascador de legumes; 01 Despoldadeira; 01 Medidor de pH; 02 Balanças; 01 Estufa de secagem; 01 Fogão industrial 6 bocas; 02 Liquidificador industrial; 01 Liquidificador doméstico; 01 Espremedor de frutas; 01 Penetrômetro; 02 Refratômetro; 01 Extrator de suco a vapor; 01 Fermentador; 01 Computador.

## Parte 3 (autorização da oferta)

### 27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A oferta do curso FIC PRONATEC de Preparador de doces e conservas está vinculado ao eixo tecnológico, produção alimentícia, e, articulado aos arranjos produtivos locais da nossa região. Neste sentido, entendemos que a oferta do referido curso representa tanto uma possibilidade de especialização aos egressos do curso técnico em agroindústria já ofertado pelo Campus, quanto a possibilidade de um futuro ingresso de alunos ao curso técnico viabilizando a ampliação da escolaridade.

### 28 Frequência da oferta:

Conforme demanda

### 29 Periodicidade das aulas:

Duas vezes por semana

**30 Local das aulas:**

As aulas serão ofertadas no município de Xanxerê.

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

Conforme a demanda.

**32 Público-alvo na cidade/região:**

Este curso atenderá apenas mulheres que compõem o Público previsto na Lei 12513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

**33 Pré-requisito de acesso ao curso:**

Ensino Fundamental I Incompleto (1° a 4° incompleto ou 1° ao 5° ano) e ter no mínimo 16 anos.

**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.