

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Mulheres Mil – Produtor de Derivados do Leite

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:

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:

Luciana Senter

12 Contatos:

(49) 3441-7900

(49) 9951-5139

luciana.senter@ifsc.edu.br

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Produtor de Derivados do Leite

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC Mulheres Mil

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 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.

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 movimentada 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 possibilidade 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:

Capacitar pessoas para atuar na área de processamento de leite e seus derivados, visando agregar valor à matéria-prima produzida na região.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

O egresso do curso é o profissional capaz de auxiliar e atuar no processamento de leite e seus derivados, contribuindo para a redução de desperdícios e elevação da qualidade dos produtos desenvolvidos.

21 Áreas de atuação do egresso:

O agronegócio representa um segmento significativo na região oeste de Santa Catarina e a produção leites e seus derivados têm contribuído de modo significativo para esse crescimento. Desta forma, o egresso do curso poderá ajudar no desenvolvimento regional, atuando em pequenas agroindústrias ou ambientes doméstico.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

FIC PRONATEC de Produtor de Derivados do Leite

Unidades Curriculares	Carga horária
Conhecimento histórico-cultural	10 horas
Saúde da mulher e da família	10 horas
Ética e cidadania	8 horas
Linguagens	10 horas
Informática	8 horas
Desenvolvimento social e sustentável	8 horas
Vivência matemática	8 horas
Higiene e Boas Práticas de Fabricação	18 horas
Processamento de Leite e Derivados	80 horas
Total	160 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular:	Conhecimento histórico-cultural
Carga Horária:	10h
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.	
Habilidades	
1. Analisar a relação passado-presente a fim de construir uma base crítica de raciocínio; 2. Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais; 3. Desenvolver atitudes voltadas para a prática da cidadania. 4. Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito.	
Bases tecnológicas	
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. 1. Estado, nação e sociedade; 2. A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões; 3. Cultura e transformação; 4. Pluralidade e circularidade cultural;	

5. Identidade social (eu e o outro); 6. Portfólio e Mapa da vida
Bibliografia Básica
Apostila Conhecimento histórico-cultural.
Bibliografia complementar
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:	Saúde da mulher e da família
Carga Horária:	10h
Competências	
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.	
Habilidades	
1. Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças. 2. Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde da mulher e da família. 3. Compreender o que é uma dieta saudável e promover o seu consumo diário.	
Bases tecnológicas	
Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.	
Bibliografia Básica	
Apostila Conhecimento histórico-cultural.	
Bibliografia complementar	
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
Carga Horária:	8h
Competências	
Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.	
Habilidades	
1. Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; 2. Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;	

3.Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania.
Bases tecnológicas
Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de Costura; a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania. 1. Princípios gerais da moral, ética e cidadania; 2. Princípios de relacionamentos interpessoais; 3. Ética no trabalho.
Bibliografia Básica
Apostila de Ética e Cidadania.
Bibliografia complementar
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
Carga Horária:	10h
Competências	
Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.	
Habilidades	
1.Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação. 2.Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados.	
Bases tecnológicas	
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	
Bibliografia Básica	
Apostila de Linguagens.	
Bibliografia complementar	
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.	

Unidade curricular:	Informática
Carga Horária:	8h
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.	
Habilidades	
1.Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados 2.Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais).	

3. Buscar e identificar informações na internet.
Bases tecnológicas
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.
Bibliografia Básica
Apostila de Informática.
Bibliografia complementar
BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. <i>Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social</i> . São Paulo: Paulinas, 2005.

Unidade curricular:	Desenvolvimento social e sustentável
Carga Horária:	8h
Competências	
Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.	
Habilidades	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo; 2. Identificar os riscos ambientais associados à atividade de processamento de leite e seus derivados. 3. Viabilizar o aproveitamento dos resíduos. 4. Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda; 5. Problematicar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão. 	
Bases tecnológicas	
<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> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos envolvendo meio ambiente e Ecologia. • Noções sobre poluição ambiental. • Aproveitamento dos resíduos gerados. 	
Bibliografia Básica	
<p>Apostila de Desenvolvimento social e sustentável.</p> <p>ARLINDO, P. JR, PELICIONI, Maria C. F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. Barueri-SP: Manole, 2005.</p> <p>ROBLES JR, A.; BONELLI, V.V. Gestão da qualidade e do meio ambiente. São Paulo: Atlas.2006. 128p.</p>	
Bibliografia complementar	
<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:	Vivência matemática
Carga Horária:	8h
Competências	
Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa; Compreender e aplicar conceitos básicos de matemática no campo de atuação.	
Habilidades	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar o orçamento doméstico; 2. Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); 3. Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam. 4. Utilizar os conceitos estudados para resolver problemas relacionados à sua área de formação. 	
Bases tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Orçamento doméstico; • Crédito pessoal; • Juros. • Regra de três simples. • Porcentagem. • Transformação de unidades. 	
Bibliografia Básica	
<p>EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Tudo é Matemática. 6º ano. 6. ed. São Paulo: Ática, 2011.</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Tudo é Matemática. 7º ano. 6. ed. São Paulo: Ática, 2011.</p>	
Bibliografia complementar	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD.	

Unidade curricular:	Higiene e Boas Práticas de Fabricação
Carga Horária:	18h
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Atuar na elaboração e aplicação de programas preventivos de higienização na produção de derivados do leite, visando a obtenção de alimentos seguros. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos • Aplicar as normas de Boas Práticas de Fabricação. • Compreender a relação dos cuidados na ordenha com a qualidade do produto final. 	
Bases tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Boas práticas de manipulação de alimentos • Procedimento geral de higienização • Aspectos de higiene pessoal • Legislação específica. 	
Bibliografia Básica	
CHAVES, J. B. P., ASSIS, F. C. C., PINTO, N. B. M., SABAINI, P. S. Boas Práticas de	

fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa, UFV, 2006.

FIGUEIREDO, R. M. **SSOP: Padrões e procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.** São Paulo, Manole, 1999.

GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia complementar

ORDÓÑEZ et al. **Tecnologia de Alimentos.** Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.

Unidade curricular:	Processamento de Leite e Derivados
Carga Horária:	80h
Competências	
•Operacionalizar o processamento do leite e seus derivados.	
Habilidades	
•Selecionar a matéria-prima ideal para cada tipo de processo. •Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada derivado lácteo. •Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento. •Cumprir legislação vigente.	
Bases tecnológicas	
•Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. • Importância tecnológica e valor nutritivo do leite. •Características sensoriais. •Beneficiamento de leites de consumo. •Tecnologia e processamento de derivados: queijos. •Tecnologia e processamento de derivados: leites fermentados. •Tecnologia e processamento de derivados: nata, creme de leite e manteiga. •Tecnologia e processamento de derivados: produtos concentrados e desidratados. •Tecnologia e processamento de derivados: sobremesas lácteas e gelados comestíveis. •Aproveitamento de soro de queijo. •Inovações na área de leite e derivados •Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite. •Controle de qualidade e legislação.	
Bibliografia Básica	
BEHMER, M.L.A. Tecnologia do Leite. 10ª ed. São Paulo: Nobel, 1980. 320p. BEHMER, M. L. A. Como aproveitar bem o leite no sítio ou chácara. São Paulo: Nobel, 1910. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 1991. 297p. ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de Alimentos – Vol. 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. SILVA, F. T. Queijo Minas Frescal. Brasília: Embrapa, 2005. SILVA, F. T. Queijo Mussarela. Brasília: Embrapa, 2005. TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4ª ed. Santa Maria: Editora da UFSM: 2010. 206p.	
Bibliografia complementar	
ORDÓÑEZ et al. Tecnologia de Alimentos. Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.	

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.

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 curso, 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 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 Leites e Derivados	01 Desnatadeira, 01 tacho de cozimento para doce de leite, 05 iogurteiras, 10 panelas, 03 fogões, utensílios necessários para processamento de leite, formas de queijo, 01 bateira.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A oferta do curso FIC PRONATEC de Produtor de derivados de leite 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 Aberlardo Luz.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Oferta de duas turmas com 25 vagas cada, totalizando 50 vagas, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno.

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá apenas mulheres que compõem 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 II Incompleto

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 atuará no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.