



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PARAÍBA



Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso Salgado

CAMPUS AVANÇADO AREIA

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

1. Identificação

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Salgado, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, com carga horária total de 160 horas.

2. Contextualização da localidade onde ocorrerá o curso

O município de Areia, situado na região do brejo paraibano, está inserido nos roteiros turísticos do Estado, a exemplo do turismo ecológico, cultural, de aventura, além do turismo gastronômico. A cidade caracteriza-se também, pelo rico patrimônio histórico, urbanístico e paisagístico tendo sido, por este fato, desde 2006, tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Areia é reconhecida ainda pela sua expertise na produção de cachaça tendo recebido, no ano de 2021, o título de —Capital Paraibana da Cachaça figurando-se como a quarta produtora de bebida no Brasil de acordo com o Ranking do Anuário da Cachaça de 2021, formulado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ressalte-se ainda, que grande parte dos Engenhos de Cachaça da cidade estão abertos para visitação, tornando-se mais um dos vários atrativos turísticos da região.

Nesta perspectiva, observa-se, já há alguns anos, o aumento no número de empresas no ramo alimentício, porém ainda muito atrelado ao amadorismo, pois carecem de profissionais qualificados na área para atuarem com qualidade e competência, atendendo às demandas advindas do crescimento turístico dos últimos anos.

O Instituto Federal de Educa o, Ciência e Tecnológica da Paraíba, Campus Avançado Areia, tem como desafio contribuir para o desenvolvimento dessa microrregião de abrangência, bem como, formar parcerias com outras institui es de ensino, pesquisa e extensão localizadas no estado da Paraíba. Torna-se, então, imprescindível,   institui o de ensino IFPB, a forma o integral de estudantes com um perfil delineado por um conjunto de competências para atuar frente ao mundo produtivo e na vanguarda de políticas públicas, capaz de pensar de modo global e de agir no local.

Visando ampliar as diversidades educacionais e atender aos anseios da população da região do Brejo Paraibano, em consonância com as vocações econômicas regionais, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB, *Campus Avançado Areia*, pelo presente documento, apresenta o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Formação Inicial e Continuada de Salgadeiro.

O PPC constitui instrumento de concepção de ensino e de aprendizagem do curso em articulação com a especificidade e saberes de sua área de conhecimento. Nele está contida a referência de todas as ações e decisões do curso.

Ainda, um dos desafios desta instituição é o de resistir à fragmentação do conhecimento, buscando estratégias que permitam integrar conhecimentos científicos e tecnológicos e aplicá-los eficazmente na sociedade em geral, e no mundo do trabalho, em particular. Além disso, busca-se contribuir para mitigar as necessidades da sociedade através de políticas de extensão.

Nessa perspectiva, o Campus Avançado Areia propõe-se a oferecer o Curso de Formação Inicial e Continuada de Salgadeiro, dentro do Programa Mulheres Mil, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade e beneficiando mulheres em situação de vulnerabilidade social.

3. JUSTIFICATIVA pela escolha da formação inicial e continuada / qualificação profissional:

Na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, especificamente nos Institutos Federais, a superação da visão hierárquica e dogmática do conhecimento historicamente constituída, pautada na compartimentação da ciência e na pouca comunicação entre os campos do conhecimento, tornou-se uma das principais lutas da atualidade. Entre as consequências dessa luta está a fundamentação da Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a qual, baseada na compreensão ampla do contexto escolar e social, institui as características e finalidades dos Institutos Federais, dos quais destacamos o Art. 6º:

I - Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

IV - Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Outrossim, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, vale destacar o Art.7º, o qual preconiza:

II - Ministrando cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

No contexto específico de formação continuada do *Campus* Avançado Areia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB), que favorece a qualificação, requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores, já há atividades que consolidam e disseminam saberes, potencializando a competência de estudantes para relacionar e organizar os conhecimentos adquiridos em sua formação.

A oferta de cursos FIC, como uma ação de Governo no Programa Mulheres Mil, utiliza uma metodologia denominada Sistema de **Acesso, Permanência e Êxito**. As alternativas metodológicas preveem, além do reconhecimento de saberes ao longo da vida, também sugerem instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizassem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade” (BRASIL, 2013, p. 3).

A falta de qualificação profissional dessas mulheres reduz significativamente suas possibilidades de autonomia financeira, do exercício da cidadania, de rompimento com o ciclo de violência a que são submetidas e de inserirem-se no mundo do trabalho.

Nessa configuração, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional vinculados ao Programa Mulheres Mil, desenvolvidos em todos os Campus do IFPB apresentam, em seus programas, temáticas, como saúde da mulher; autoestima e relações interpessoais; gênero, cidadania e direitos da mulher; inclusão digital, entre outras que abordam o processo de emancipação das mulheres. Assim perspectivados, as mulheres participantes desses cursos, cômicas de seus direitos, deveres e de suas possibilidades e de suas capacidades, possivelmente, alcançarão melhoria na qualidade de vida, estendendo-a a seus pares e as suas comunidades locais, de modo a tornarem-se sujeitos ainda mais ativos na construção de um novo itinerário de vida, ao redesenhar espaços e papéis de atuação em seu entorno social e colaborar para o desenvolvimento da sociedade.

Sabe-se que para acompanhar o nível de competências necessárias à manutenção da empregabilidade, as pessoas necessitam buscar conhecimentos atualizados face às exigências das áreas de trabalho profissional, seja para buscar a inserção no mundo do trabalho via primeiro emprego ou para desenvolverem novas habilidades e competências.

No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do Estado da Paraíba, a cidade de Areia possui 971 empresas, sendo que 91, ou seja, 9,3% encontram-se no segmento de serviços de alimentação. Estas 91 empresas do segmento alimentício estão cadastradas nas seguintes atividades econômicas: lanchonetes e casas de chá, de sucos e similares (38), restaurante e similares (11), serviços ambulantes de alimentos (10), fornecimento de alimentos preparadas preponderantemente para consumo domiciliar (9), cantinas (3), serviços

de alimentação para eventos e recepções – Bufê (3), fornecimento de alimentos preparadas preponderantemente para empresas (1) e 16 empresas não informaram atividade econômica exercida.

Com isso, o IFPB cumpre seu papel social de ofertar ensino de qualidade gratuito a todos os que o necessitem e o procurem. Além disso, a oferta do FIC de Salgadeiro, na modalidade presencial, surge para atender uma demanda local do município de Areia, através da qualificação profissional - Salgadeiro, dada ao amplo fluxo turístico da cidade e região e alta concentração de eventos, festivais e movimentos culturais que ampliam as atividades econômicas.

4 – Carga Horária Total:

160 h

5 – Duração do curso:

3 meses

6 – Quantidade de vagas ofertadas:

40

7 – Quantidade de turmas ofertadas:

01

8. Requisito de escolaridade para acesso ao curso:

O curso de **SALGADEIRO**, na modalidade presencial, é destinado aos estudantes que tenham o Ensino Fundamental I Completo.

9. Descrição da forma de acesso/processo de seleção que será utilizado

O acesso ao curso deve ser realizado por meio de processo de seleção, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil. Convém lembrar que esse Sistema contempla instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade.

Dessa forma, a seleção será feita por meio de critérios editalícios, definidos em conjunto com entidades demandantes, publicados à comunidade, de forma a permitir a participação e a acessibilidade aos que preencherem as condições mínimas legais estabelecidas, quando for o caso, em ocupações que tenham legislação própria. Para tanto, dentre os critérios abordados no edital, recomenda-se atenção aos seguintes

mecanismos de acesso:

- ser do sexo feminino;
- ter idade mínima de 16 anos;
- ter, no mínimo, o ensino fundamental I (completo - 1º ao 5º ano);
- ser cadastrada no CAD Único de programas sociais do Governo Federal.

10. Perfil do profissional de egresso do curso

O profissional capacitado por este curso deverá estar apto a elaborar artigos de salgadaria em quantidades adequadas às demandas previstas, a partir de técnicas que visem a redução do desperdício bem como dos impactos no meio ambiente.

11. Critério de avaliação da aprendizagem

A avaliação do desempenho escolar poderá ser feita por componentes curriculares, considerando aspectos de assiduidade (frequência 75% nas aulas teóricas, nos trabalhos escolares, nos exercícios de aplicação e atividades práticas) e aproveitamento (acompanhamento contínuo dos discentes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas) com média igual ou superior a 60 (sessenta) em cada uma das disciplinas/ conteúdos cursados. da INSTRUÇÃO NORMATIVA 6/2022 - PROEXC/RE “no processo de avaliação do ensino e da aprendizagem é relevante estimular o empoderamento das mulheres, que devem ter espaço para autoavaliar seu desempenho, avaliar as metodologias de ensino e as intervenções pedagógicas, a relevância do conteúdo para sua formação e elaborar sugestões e críticas. Dinâmica que também deve ser integrada pelas/os professores, para que possam expor suas dificuldades, aprendizagem, críticas e sugestões. (p.38 do guia do MM).

12. Descrição das Instalações e equipamentos que deverão ser utilizados no curso

12.1 Instalações

Salas de aulas, laboratório de gastronomia, banheiros, sala de professores, sala de apoio ao aluno e ao professor.

12.1.1 Salas de aula

As salas de aulas são climatizadas e equipadas com *Datashow*, som, televisão, tela de projeção, pincel anatômico, quadro branco, apagador, computador, mesa para o professor, carteiras.

12.1.2 Laboratórios

O Laboratório de gastronomia possui capacidade para 40 alunos.

12.2 Outros - Materiais específicos para o curso

- Luvas e toucas descartáveis, domas, avental
- Utensílios de cozinha
- Fritadeiras, mesa homogeneizadora de massas, batedeira, balança de precisão
- Fogão e forno industrial
- Freezer de armazenamento
- Cilindro industrial

13. Certificados

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Salgadeiro, na modalidade presencial, e observada a obtenção da escolaridade requerida nas diretrizes curriculares para cursos FIC, será conferido ao egresso o Certificado de **Salgadeiro**.

14. Proposta de matriz curricular

A matriz curricular do curso FIC de Salgado possui carga horária total de 160 horas, distribuídas em 11 (onze) disciplinas. As cargas horárias das disciplinas serão distribuídas e desenvolvidas na proporção de 12 semanas. Dessa maneira, o curso terá duração de, aproximadamente, 03 meses.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando à estudante a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional.

MÓDULO CENTRAL

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA-HORÁRIA	QUANT. DE AULAS	SUB- TOTAL
Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida	*	*	*
Subtotal:		*	*
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher; Direitos e Deveres das trabalhadoras.	16,66	20	-
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	11,67	14	-
Oratória, Expressão Corporal e Verbal	11,67	14	-
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	10	12	
Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	10	12	-
Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	10	12	-
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	10	12	-
Subtotal:	80	96	
Formação Profissional e Tecnológica			
Higiene e manipulação de alimentos	10	12	
Segurança do Trabalho	10h	12	
Habilidades básicas em produção de salgados	30h	36	
Técnicas de produção em panificação e viennoiserie	30h	36	
Subtotal:	80	96	
Total do Módulo:	160	192	

* Carga Horária não somada a Carga Horária Total. A oficina de construção e aplicação do mapa da vida deve obedecer ao Guia do Programa Mulheres Mil; deve ser aplicada pela coordenação local e ofertada logo no início do curso, com carga horária máxima de 06 horas.

COMPONENTE CURRICULAR: Cidadania, Gênero e Direitos Humanos; Direitos e Deveres das trabalhadoras

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 16,66 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Direito

EMENTA: Gênero, Direitos Humanos e Cidadania. Princípios da igualdade e não discriminação. As desigualdades de gênero, raça e classe. Interseccionalidade. Desigualdade de gênero e efeitos na vida das mulheres. Violência contra a mulher e a rede de proteção e assistência à mulher em situação de violência doméstica. Direitos e deveres das trabalhadoras: CTPS, remuneração, jornada de trabalho, hora extra, hora noturna, férias e décimo terceiro.

OBJETIVOS: compreender os direitos humanos da mulher; entender e identificar as desigualdades de gênero, raça e classe; compreender as violências de gênero e conhecer as redes de proteção; conhecer e aplicar os direitos e deveres das trabalhadoras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARSTED, Leila; HERMANN, Jacqueline. **As Mulheres e os Direitos Humanos**. Rio de Janeiro: CEPIA, 2001.

BONETTI, Alinne de Lima; ABREU, Maria Aparecida A. **Faces da Desigualdade de Gênero e Raça no Brasil**. Brasília: Ipea, 2011.

BRABO, Tânia Suely Antonelli Marcelino (org.). **Gênero, educação e política: múltiplos olhares**. São Paulo: Icone, 2009.

BRASIL. **Pacto Nacional Pelo Enfrentamento à Violência Contra a Mulher**. Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos. Brasília: 2011.

CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. **Revista estudos feministas**, v. 10, p. 171-188, 2002.

CUNHA, R. S.; PINTO, R. B. **Violência doméstica: Lei Maria da Penha – 11.340/2006**. Salvador: Editora Juspodivm, 2023.

GARCIA, G. E. A. **Manual de Direito do Trabalho**. São Paulo: Método, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CENTRO FEMINISTA DE ESTUDOS E ASSESSORIA. **Guia dos direitos da mulher no Brasil**. Brasília, 1996.

COLLING, A. M.; TEDESCHI, L. A. **Dicionário crítico de gênero**. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2015

DAVIS, A. **Mulheres, raça e classe**. Tradução: Heci Regina Candiani. São Paulo, Boitempo, 2016.

SAFFIOTI, Heleieth I. B. **A mulher na sociedade de classes: mito e realidade**. Petrópolis: Editora Vozes, 1976.

TELES, MARIA AMÉLIA DE ALMEIDA. **Breve história do feminismo no Brasil**. São Paulo: Ed Brasiliense, 1993.

COMPONENTE CURRICULAR: Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 11,67 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Enfermagem.

EMENTA: Conceitos, práticas e políticas relacionados à biossegurança, bioética e saúde pública. Direito Humano à alimentação. Segurança alimentar e nutricional. Cultura alimentar e escolha dos alimentos. Saúde sexual e reprodutiva. Métodos contraceptivos. Qualidade de vida e bem-estar.

OBJETIVOS: Apresentar os riscos no trabalho, enfatizando a importância da biossegurança; proporcionar mais qualidade de vida por meio da conscientização sobre as doenças relacionadas ao gênero feminino; viabilizar o conhecimento do seu próprio corpo e da sua saúde sexual e reprodutiva; compreender a segurança alimentar e nutricional e ser capaz de fazer boas escolhas nutricionais respeitando a sua cultura alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília – DF, 2014. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 14/09/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede** [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_identificacao_domicilios_organizacao_rede.pdf>. Acesso em: 15/09/2023

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política nacional de atenção integral à saúde da mulher: princípios e diretrizes** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 82 p. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_atencao_mulher.pdf>. Acesso em: 15/09/2023.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Saúde Sexual e Reprodutiva**. Brasília, 2010. (Caderno de Atenção Básica, n 26). Disponível em <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/abcad26.pdf>. Acesso em: 15/09/2023.

TEIXEIRA, P.; VALLE, S. **Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres** / Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 230 p. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_atencao_basica_saude_mulheres.pdf>.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Positiva: Brasília, 2004. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf>. Acesso em: 14/09/2023.

COMPONENTE CURRICULAR: Oratória, Expressão Corporal e Verbal.**Unidade Curricular:** Núcleo Comum**Carga horária total:** 11,67 hs**Perfil docente mínimo:** Graduação em Psicologia

EMENTA: Oratória, expressão corporal e verbal: conceito de oratória, características de uma boa oratória, as falas do corpo (linguagem não verbal), estratégias de expressão corporal e verbal para aprimorar a comunicação. Comunicação não violenta. Conceito de educação parental. Estilos de educação parental. Práticas parentais positivas

OBJETIVO: Desenvolver habilidades de comunicação, como: saber ouvir, falar adequadamente, respeitando as diferenças individuais, visando a interpessoalidade nos mais variados contextos, fazendo uso da comunicação não violenta, inclusive na resolução de conflitos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LASATER, IKE; Stile, Julie. **Comunicação não violenta no trabalho** - um guia prático para se comunicar com eficácia e empatia. Editora Colibri, 2020.

ROSEMBERG, Marshall B. **Comunicação Não Violenta: Técnicas para aprimorar Relacionamentos pessoais e profissionais**. Ed. Padrão. Editora Agora, 2021.

ROSEMBERG, Marshall B. **A linguagem da paz em mundo de conflito**. Editora Palas Athena, 2019.

ROSEMBERG, Marshall B. **Vivendo a comunicação não violenta: Como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz**. Editora Sextante, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, Maise Nunes de Souza. SOUZA, Maria José Dantas de. NASCIMENTO, Lídio França do. **A comunicação não violenta como ferramenta para auxiliar nas relações pessoais e interpessoais: Um estudo sistemático**. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 04, Ed. 11, Vol. 05, pp. 91-105. Novembro de 2019. ISSN: 2448-0959, Disponível em: <<https://www.nucleodoconhecimento.com.br/psicologia/relacoes-pessoais>>. Acesso em: 15/09/2023.

SANTOS, Elizama. **Comunicação Não Violenta: Como estimular autoestima, autonomia, autodisciplina e resiliência em você e nas crianças?** Editora Paz & Terra, 2019.

ROCHA, Caroline Reis. **Manual de comunicação não violenta para organizações**. 1.ed. Brasília, 2017.

Disponível em: <<https://bdm.unb.br/handle/10483/19734>>. Acesso em: 15/09/2023.

COMPONENTE CURRICULAR: Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 10 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Administração

EMENTA: Introdução ao Empreendedorismo. Perfil e cultura empreendedora e cooperativista. Cooperativismo: conceito, estrutura de formação, funcionamento. Economia solidária. Plano de negócio simplificado. Marketing pessoal e empresarial e empreendedorismo inovador

OBJETIVOS: Entender as formas de economia solidária e viabilizar a construção de perfil empreendedor despertando para a construção de ideias de negócios; construir uma ideia de negócio; aplicar os conhecimentos relativos à gestão e ao planejamento de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008. 293 p.

FRANTZ, Walter. Associativismo, cooperativismo e economia solidária. Ijuí: Unijuí, 2012. (Coleção educação à distância).

SINGER, Paulo. **Introdução à Economia Solidária.** Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luíza.** Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

MATIAS, A.B.; LOPES JUNIOR, F. **Administração Financeira nas Empresas de Pequeno Porte.** São Paulo: Manole, 2007. ISBN: 85-204-1288-2.

RAZZOLINI FILHO, Edelvino. **Empreendedorismo:** dicas e planos de negócios para o séc. XXI. Curitiba: Ibpex, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: Recomposição de Conteúdos Básicos: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 10 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Letras - Língua Portuguesa

EMENTA: Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa. Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos.

OBJETIVOS: Conhecer estratégias diferenciadas para emprego da linguagem verbal e não verbal de modo a contribuir com a formação profissional e com a comunicação com o público; produzir textos com correção, adequação e eficácia de comunicação para de capacitar profissionais à atuação no mercado de trabalho com coerência da fala e na escrita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. **Leitura:** inferências e contexto sócio-cultural. Belo Horizonte: Formato, 2001.

FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. **Para Entender o Texto:** Leitura e Redação. São Paulo. Ed. Ática, 1997.

MARTINS, Dileta Silveira. **Português Instrumental.** 25. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MARTINS, Luciano. **Escrever com criatividade.** São Paulo: Contexto, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. **Interpretação de Textos:** competências e habilidades em leitura. São Paulo: Atual, 2009.

COLOMER, Teresa; CAMPS, Anna. **Ensinar a ler, ensinar a compreender.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

KOCHE, Vanilda Salton; BOFF, Odete Maria Benetti; PAVANI, Cinara Ferreira. **Prática textual:** atividades de leitura e escrita. Petrópolis: Vozes, 2006.

MARCUSCHI, Luiz Antonio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: Recomposição de Conteúdos Básicos: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 10 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Administração ou Matemática

EMENTA: Finanças e operações básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. O uso da matemática no cotidiano. Precificação. Resolução de problemas envolvendo os conceitos básicos da matemática.

OBJETIVOS: Promover o desenvolvimento de habilidades matemáticas aplicadas que auxiliem as alunas a conceber, criar e analisar seus produtos ou serviços de maneira eficiente e precisa, assim como, poder aplicar a precificação; contribuir para o conhecimento da Educação Financeira pode fomentar a reflexão das mulheres acerca do planejamento financeiro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASSEF, Roberto. **Guia prático de formação de preços:** aspectos mercadológicos, tributários e financeiros para Pequenas e Médias Empresas. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BEULKE, R., BERTÓ, D. J. **Precificação**: sinergia do marketing e das finanças. São Paulo: Saraiva, 2009.

CASTANHEIRA, Nelson P. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011.

SHITSUKA, Ricardo, SHITSUKA, Rabbith I. C. M., SHITSUKA, Dorlivete M., SHITSUKA, CALEB C. D. M. **Matemática fundamental para tecnologia**. São Paulo: Editora Érica, 1ª edição.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BIAGIO, L. A. **Como calcular o preço de venda**. Barueri, SP: Manole, 2012.

CRUZ, J. A. W. *et. al.* **Formação de preços**: mercado e estrutura de custos. Curitiba: InterSaberes, 2012.

DOLAN, Robert Jr. **O poder dos preços**: as melhores estratégias para ter lucro. São Paulo: Futura, 1998.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LUIZ, Adalberto de Sousa. **Como definir preço de venda?** / Adalberto de Sousa Luiz; Thelmy Arruda de Rezende (colaboradora). – Brasília : Sebrae, 2018.

TAN, S. T. **Matemática aplicada à administração e economia**. São Paulo: Cengage learning, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária total: 10 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Informática

EMENTA: A inclusão digital como forma de contribuir para a construção do exercício da cidadania e do empreendedorismo. Noções básicas de informática. Utilização dos recursos da Internet. Redes sociais e seu manejo para fins de marketing pessoal e profissional.

OBJETIVOS: Proporcionar às alunas contato com as ferramentas de inclusão digital confirmando sua importância como instrumento de marketing pessoal e empresarial e, conseqüentemente, de empreendedorismo inovador; elaborar o portfólio profissional nos termos do Guia do Programa Mulheres Mil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARRETO, Raquel Goulart. Discursos sobre a inclusão digital. Dossiê - In/exclusão digital e Educação. **Educação (PUC RS)**. v. 38, n. 03, set.-dez. 2015. p. 319-328. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/fo/ojs/index.php/faced/article/view/2177>>. Acesso em: 15/09/2023.

FERREIRA, M. C. **Informática Aplicada**. Editora Érica. 2014.

LÉVY, Pierre. **A conexão planetária**: o mercado, o ciberespaço e a consciência. São Paulo: Editora 34, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PESCE, Lucila; BRUNO, Adriana R. Educação e inclusão digital: consistências e fragilidades no empoderamento dos grupos sociais. Dossiê - In/exclusão digital e Educação. **Educação (PUC RS)**. v. 38, n. 03, set.-dez. 2015. p. 349-357. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/fo/ojs/index.php/faced/article/view/21779>

PRETO, Nelson; BONILLA, Maria Helena (orgs.). **Inclusão digital: polêmica contemporânea**. Salvador: EDUFBA, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/4859/1/repositorio-Inclusao%20digital-polemica-final.pdf>. Acesso em: 15/09/2023.

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de alimentos**Unidade Curricular:** Núcleo Técnico**Carga horária total:** 10 hs**Perfil docente mínimo:** Graduação em Gastronomia

EMENTA: Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA); Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

BIBLIOGRAFIA :

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **ANVISA. Portaria nº. 1428** de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br

BRASIL. Ministério da Saúde. **ANVISA. Resolução RDC nº. 216**, de 15 de setembro de

2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança do Trabalho**Unidade Curricular:** Núcleo Técnico**Carga horária total:** 10 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Gastronomia

EMENTA/ OBJETIVOS: Apresentar a importância do trabalho com segurança na área gastronômica; Reconhecer e prever os riscos em serviços de gastronomia, além dos métodos de mitigá-los; Reconhecer e selecionar os EPI's e EPC's; Distinguir e aplicar técnicas que permitam a prevenção de incêndios; Identificar as situações de emergência e as principais técnicas de socorro aos acidentados.

BIBLIOGRAFIA :

SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 7 ed. São Paulo: LTR, 2016.

Segurança e Medicina do Trabalho. 70 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

SCALDELA, Aparecida Valdinéia et. al. Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. SEGURANÇA DO TRABALHO - Guia Prático e Didático. São Paulo: Érica, 2018.

CARDELLA, Benedito. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.

COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. Segurança e Saúde no Trabalho: Cidadania, Competitividade e Produtividade. São Paulo: Qualitymark, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades básicas em produção de salgados

Unidade Curricular: Núcleo Técnico

Carga horária total: 30 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Gastronomia

EMENTA/ OBJETIVOS: Identifica os utensílios e equipamentos de cozinha. Noções de brigada de cozinha. Organização funcional da cozinha. Tipos de cozinha. Pesos e medidas. Técnicas de corte em produtos como: legumes, frutas, proteínas, grãos e laticínios. Exposição de termos clássicos gastronômicos (Dicionário gastronômico). Métodos de cocção (Transmissão de calor aplicado). Molhos básicos. Identifica alimentos e condimentos especializados, que valorizam a qualidade do produto. Identifica os equipamentos de transformação, seguindo a tradição gastronômica, os bons serviços, os fenômenos físico-químicos e os efeitos do processamento térmico. Técnicas de empanamento.

BIBLIOGRAFIA :

SALDANHA, Roberta Malta. Dicionário de termos gastronômicos em seis idiomas. Tradução: Flash idiomas. Rio de Janeiro: Edição Senac Rio de Janeiro, 2015. ISBN: 978-85- 7756-171-1

FARROW, Joana. Escola de chefs. Tradução: Beatriz Versiani dos Anjos Gandolfo. et al. Barueri, SP: Manole; Londres: Hamlyn, 2009. ISBN: 978-85-204-2978-5

TRAJANO, Ana Luiza. Misture a gosto: glossário de ingredientes do Brasil. Tradução francês Aldo Monteiro; tradução inglês Elisa D. Teixeira. São Paulo Editora Melhoramentos, 2015. ISBN: 978-85-06-07958-4

COMPONENTE CURRICULAR: Técnicas de produção em panificação e viennoiserie

Unidade Curricular: Núcleo Técnico

Carga horária total: 30 hs

Perfil docente mínimo: Graduação em Gastronomia

EMENTA/OBJETIVOS: Tipos de massas: cozidas e sovadas. Receitas básicas de salgados para compor um cardápio e vitrine. As técnicas de preparo de diversos tipos de salgados nacionais e internacionais. As possibilidades de enriquecer um cardápio com salgados tamanho festa e outros.

BIBLIOGRAFIA :

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. Tradução: Elisa Duarte Teixeira. 1.ed. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 978-85-204-2850-4.

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 978-85-365-0829-0

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009

15. Proposta de metodologias do trabalho

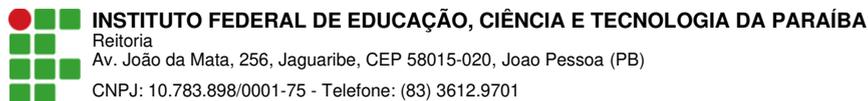
A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos. As metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliam os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Disponibilizar apoio pedagógico para alunos que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- Organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida.

16. Quadro de pessoal

PROFISSIONAIS	QUANTIDADE
Coordenação Local	Liliane Kerolayne Diniz Abreu de Sousa
Coordenação de Cursos FIC no <i>Campus</i>	Joserlan Nonato Moreira
Professor com licenciatura plena em Letras/ Língua Portuguesa	01

Professor com licenciatura plena em Psicologia	01
Professor com graduação em Informática	01
Professor com graduação em Direito	01
Professor com graduação em Gastronomia	02
Professor com graduação em Administração	01
Professor com graduação em Matemática	01
Professor com graduação em Enfermagem	01
Apoio Administrativo	01
TOTAL	10



Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

PPC - CURSO FIC de Salgadeiro - Mulheres Mil

Assunto: PPC - CURSO FIC de Salgadeiro - Mulheres Mil
Assinado por: Liliane Diniz
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Liliane Kerolayne Diniz Abreu de Sousa, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 27/09/2023 17:32:05.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/09/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 955923
Código de Autenticação: 731ceb0a4c

