



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO FORMAÇÃO
INICIAL E CONTINUADA (FIC) EM**

SALGADEIRA



Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

Sousa-PB
Setembro 2023

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO	4
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA LOCALIDADE ONDE OCORRERÁ O CURSO	4
4. JUSTIFICATIVA	5
5. OBJETIVOS DO CURSO	6
6. PÚBLICO-ALVO.....	7
7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	7
8. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	7
9. DIFERENCIAIS DO CURSO	8
10. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO.....	8
11. MATRIZ CURRICULAR	8
12. EMENTÁRIO	9
13. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS-METODOLÓGICOS	17
14. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	19
15. APROVAÇÃO / CERTIFICAÇÃO	20
16. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS NO CURSO.....	20
17. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	21
18. QUADRO DE PESSOAL.....	21
19. INSUMOS PARA O CURSO	22
20. BIBLIOGRAFIA.....	25

**PROJETO PEDAGÓGICO - PRONATEC
SALGADEIRA**

1. IDENTIFICAÇÃO

Dados da Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa			
CNPJ	10783898000418		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa		
Endereço: Rua Presidente Tancredo Neve, s/nº			
Bairro: Jardim Sorrilândia	Cidade: Sousa	Estado: Paraíba	CEP: 58805-345
Telefone: -	Fax: -	Site da Instituição: www.ifpb.edu.br/sousa	

Nome do Diretor Geral: Francisco Roserlândio Botão Nogueira			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa			
Identidade: 273912594		Matrícula SIAPE: 1637794	
Endereço: ASSENTAMENTO ANGELICA, s/nº			
Cidade: Sousa	Bairro: Zona Rural	Estado: Paraíba	CEP: 58823-000
Telefone celular: -	Telefone comercial	Endereço eletrônico (e-mail) dg.ss@ifpb.edu.br	

Proponente: Joselma Mendes de Sousa Carneiro			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Campus Sousa		Cargo/Função Coordenadora Local do Mulheres Mil	
Matrícula SIAPE 2100081		CPF 931.321.824-00	
Endereço: Rua Manoel Galdino da Costa, 20			
Cidade: Sousa	Bairro: Jardim Santana	Estado: PB	CEP: 58807-1395
Telefone celular 83999571146	Telefone comercial	Endereço eletrônico (e-mail) joselma.carneiro@ifpb.edu.br	

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso: Curso de Formação Inicial e Continuada **Mulheres Mil de Salgadeira**

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Carga horária: 160 horas

Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I completo

Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada

Número de vagas por turma: 40

Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda

Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante

Modalidade da oferta: Presencial

Turno: Tarde

Dias de aula: Terça-feira a Sexta-feira

Horário: 13h as 17h:20min

Carga horária Total 160 h	C H Formação Profissional: 80 h	C H complementar 80 h
Duração do Curso: 3 meses	Quantidade de Vagas Ofertadas: 40	Quantidade de Turmas: 01

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA LOCALIDADE ONDE OCORRERÁ O CURSO

O Curso de Salgadeira será oferecido no município de Sousa que pertence ao território do Vale do Piranhas, principal território de influência do IFPB Campus Sousa e que abrange 09 (nove) municípios, a saber: Vieirópolis, Lastro, Santa Cruz, São Francisco, Sousa, Marizópolis, Aparecida, Nazarezinho e São José da Lagoa Tapada.

Serão diretamente beneficiadas, nesta etapa do programa, mulheres do município de Sousa. No que diz respeito ao IDH desse Território, os dados obtidos do Atlas 2013, do PNUD, apontam para índices abaixo da média. O município com menor índice é São José da Lagoa Tapada, com 0,530, e o de maior índice é o município de Sousa, com 0,668. O IDS demonstra desequilíbrio, em relação aos níveis de sustentabilidade, quando se apresentam inferiores a 0,500, tendo como fatores ainda mais agravantes os índices cultural, social e ambiental, dentre outros.

Esse Território apresenta dificuldades, se considerarmos o meio natural e a realidade socioeconômica, pois no campo, a presença da agricultura familiar sobrepõe-se à presença da agricultura não familiar. O Território do Vale do Piranhas compreende uma área de 2.269,20 Km², com 34,01% da população total residindo no campo. Os dados do IBGE (2010) apontam para a presença de povos tradicionais e povos assentados, no total de 434 famílias e 910 pescadores artesanais.

A produção agropecuária no Vale do Piranhas é caracterizada por policultivos (cultivos comerciais, alimentares e forrageiros) e pelas policriações (aves, bovinos, ovinos, equinos, piscicultura, apicultura, muare e suínos). Os sistemas de produção da agricultura familiar são diversificados e, parcialmente

integrados ao mercado, apresentando entraves no processo de participação da agricultura familiar, na certificação participativa da produção de transição agroecológica destinada à comercialização da produção que, embora sejam respaldados por programas e políticas públicas, apresentam baixos índices de participação nesses programas. Em trabalhos anteriores, realizados por extensionistas do Campus Sousa, foram identificadas e sistematizadas experiências de 14 grupos de mulheres da agricultura familiar, que trabalham com atividades diversas, tais como o artesanato, o beneficiamento de alimentos e as farmácias vivas, dos quais, dois se destacam como potencial para o momento: Grupo de mulheres da Associação dos Agricultores do Assentamento Acauã e Associação comunitária de mulheres rurais das Várzeas de Sousa.

Já na zona urbana existem dois grupos de mulheres que pertencem a comunidades historicamente à margem do acesso às políticas públicas de educação, saúde, inclusão e outras. São eles: as comunidades ciganas e as mulheres catadoras de materiais recicláveis (ASCAMARES). O primeiro grupo foi escolhido para esta primeira turma do Programa Mulheres Mil.

4. JUSTIFICATIVA

Diante da demanda existente no país por qualificação profissional, o IFPB – Campus Sousa com a estrutura já existente e com o corpo de servidores docentes e técnicos-administrativos se propõe a participar do Programa Mulheres Mil, entendendo que o referido Programa contribuirá para o fortalecimento das atividades de extensão deste Campus, ampliará as parcerias e intercâmbios interinstitucionais, favorecendo cada vez mais o fortalecimento da Instituição na região, cumprindo assim, seu papel social de promover oportunidades que possibilitem a melhoria da qualidade de vida da população regional.

Com relação às especificidades dos Mulheres Mil deve-se destacar que, uma pré-noção de que os riscos sociais estão mais fortemente concentrados em grandes cidades (capitais e metrópolis), deixando-se de perceber que a violência tem-se intensificado em cidades de menor porte, nas quais existem índices preocupantes, envolvendo questões sociais, tais como ameaça e/ou violação de direitos que atingem diretamente segmentos da população brasileira mais vulnerável, especialmente mulheres, idosos e crianças.

A necessidade de adaptação diante das transformações políticas, econômicas, sociais e culturais reforça a proposta do Programa Mulheres Mil, pois o mesmo tem como pressuposto contribuir para a elevação do nível de escolaridade e qualificação profissional para a inserção no mundo do trabalho, priorizando e reconhecendo a aprendizagem prévia de mulheres que ao longo de suas vidas foram desfavorecidas socialmente.

Diante disso, estamos cientes da necessidade de buscar uma atuação harmônica com os pressupostos do IFPB, tendo em vista as características do Programa Mulheres Mil, buscando a formação desse público, com vista à superação das situações de violação dos direitos humanos em regiões com baixo IDH, baixas perspectivas de emprego e a necessidade de apoio para o incremento de alternativas de desenvolvimento econômico e social.

Como se sabe, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída pela Lei nº 11.892/2008, tem suas diretrizes definidas, considerando seu papel social e a missão de formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica nos diferentes níveis e modalidades de ensino para os diversos setores da economia, bem como de realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento

tecnológico de novos processos, produtos e serviços em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional.

A ideia do curso de Salgadeira foi uma escolha da própria comunidade e tem o intuito de além de ajudá-las em suas atividades diárias de alimentação da família, abrir um leque de possibilidades para o trabalho autônomo, cooperativista e de empregabilidade em empresas do ramo alimentício.

Tendo em vista a questão do prazo para a execução do curso, as características do público alvo e principalmente a questão orçamentária, optou-se em atender neste Curso, a comunidade cigana de Sousa que consiste em aproximadamente 600 pessoas, distribuídas em três ranchos populacionais distintos. Cada grupo é liderado por um presidente, responsável pela resolução de conflitos e representação junto às autoridades. A sociedade é patriarcal, com homens gerindo a vida pública e mulheres a vida doméstica. O preconceito contra os ciganos, evidente em Sousa, assim como em todo o mundo, resulta em exclusões constantes. Este preconceito permeia vários aspectos da vida, especialmente o mercado de trabalho, onde muitos ciganos, apesar de qualificados, têm dificuldade em conseguir empregos dignos. Neste contexto, as mulheres ciganas enfrentam dupla discriminação, sendo marginalizadas tanto por serem mulheres quanto por serem ciganas. São mulheres que geralmente casam-se ainda muito jovens, dificultando a conclusão dos estudos formais, bem como o ingresso no mundo do trabalho. Comunidade com o qual o IFPB Campus Sousa já mantém relação através de projetos de extensão ou outros serviços, como oferecer acesso à educação para as crianças da comunidade, em unidade escolar que funcionou dentro da Unidade Sede do Campus e foi transformada na Escola Municipal Irmã Iraídes, que continua atendendo as crianças das comunidades ciganas. Nesta Escola, servidores e estudantes do Campus desenvolvem trabalhos voluntários apoiando projetos de ensino.

Neste contexto, o Programa Mulheres Mil em Sousa tem como objetivo promover a qualificação profissional de 40 (quarenta) mulheres residentes no Jardim Sorrilândia III, pertencentes a comunidade cigana e de preferência mães de alunos da Escola Maria Iraídes Lavor.

Para a execução do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, buscaremos as seguintes parcerias: com a **Escola Maria Iraídes** de Lavor que nos ajudará com a seleção das mulheres que se encaixam no perfil do Programa; com os **Agentes de saúde, CREAS e CRAS**, com a **Prefeitura municipal de Sousa** e com o **SEBRAE** visando a colaboração em mini-cursos extras que possam ser oferecidos às mulheres após o término deste curso.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

Qualificar a egressa na prática de elabora rmassas e recheios paras algados, pães e pizzas; modelar e acondicionar de forma segura diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

5.2 Objetivos Especificos:

- I. Dimensionar quantitativo de materiais para confecção de artigos de salgaderia, conforme demandas de eventos diversos;
- II. Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- III. Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- IV. Elaborar salgados tradicionais e finos, pizzas e pães com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- V. Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade;
- VI. Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia;
- VII. Valorizar a imagem da mulher e ressaltar sua importância na busca pela melhoria de vida da sociedade brasileira.
- VIII. Compreender conceitos de ética e cidadania e de empreendedorismo.
- IX. Entender a importância da higiene e conservação dos alimentos para a fabricação de salgado.

6. PÚBLICO-ALVO

O curso **Mulheres Mil de Salgadeira**, na modalidade presencial, é destinado a mulheres de baixa renda, em situação de vulnerabilidade social e que tenham registro no Cadastro Único do Governo Federal.

De acordo com o Guia PRONATEC de Cursos FIC essas mulheres devem possuir Ensino Fundamental I completo.

O curso atenderá a ordem de preferência descrita abaixo:

1º - Mulheres com renda mensal até meio salário mínimo por pessoa da família ou famílias com renda mensal total até três salários mínimos e mães de alunos da Escola Maria Iraídes Lavor;

2º - Mulheres do Bairro Jardim Sorrilândia III.

7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

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

8. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

A profissional egressa do curso de **Salgadeira** poderá atuar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Esta profissional também poderá produzir salgados

dentre outros artigos do gênero para revenda em feiras, exposições, no comércio local ou ainda, em loja própria.

9. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

10. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

Para o ingresso no curso **Mulheres Mil de Salgadeira**, a candidata deverá ter no mínimo o Ensino Fundamental I completo e possuir dezesseis anos completos, de acordo como Guia PRONATEC de Cursos FIC (2016).

O acesso ao curso será por meio de Edital de inscrição publicado pelos demandantes, tendo como público alvo **as mães de alunos da Escola Maria Iraídes, levando em consideração a frequência dos seus filhos(as) e através de sorteio até completar o número de vagas.**

O município parceiro, segundo critérios de seleção por eles definidos, atenderão a mulheres de baixa renda e que estejam cadastrada no CADÚNICO.

11. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso **Mulheres Mil de Salgadeira**, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 160 horas.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõe a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir são apresentadas as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	CH Total (hora/relógio)	Qtd. de Aulas	SUB-TOTAL
	Oficina de construção e aplicação do Mapa da Vida	*		*
Subtotal				*
1.	Cidadania, Gênero, Direitos Humanos; Direitos e deveres das trabalhadoras.	16,66	20	-
2.	Noções de Biossegurança, Saúde da mulher, Qualidade de vida, Segurança Alimentar e nutricional	11,67	14	-
3.	Oratória, Expressão corporal e verbal	11,67	14	-

4.	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	10	12	
Subtotal				50h/r
5.	Recomposição de conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicado ao Curso	10	12	-
6.	Recomposição de conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	10	12	-
7.	Inclusão Digital voltada para o exercício da Cidadania.	10	12	-
Subtotal				30h/r
8.	Higiene e Manipulação de Alimentos	16,66	20	-
9.	Conservação e Acondicionamento de Alimentos	16,66	20	
10.	Elaboração e Produção de Salgados	46,68	56	
Subtotal				80h/r
				160h/r

12. EMENTÁRIO

Oficina de construção e aplicação do Mapa da Vida	Carga horária: -
Ementa: Acolhimento das alunas. Mapa da Vida (experiências, sucessos e insucessos, origens, família e sonhos). Identificação de saberes e habilidades prévias. Portifólio. Orientação profissional.	
Bibliografia:	
BOCK, A. M.B, AGUIAR, W.M.J. A escolha profissional em questão. Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.	
BOCK, S.D. Orientação Profissional: A abordagem sócio-histórica. São Paulo: Cortez, 2002.	
SETEC. Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento Sustentável. Brasília: 2023.	

Componente Curricular: Cidadania, Gênero, Direitos Humanos; Direitos e deveres das trabalhadoras.	
Unidade Curricular: Núcleo Comum	Carga horária: 16,66h
Perfil docente mínimo: Graduação em Direito	
EMENTA: Gênero, Direitos Humanos e Cidadania; Princípios da igualdade e não discriminação. Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal, trabalho, previdência e saúde. As desigualdades de Gênero, raça e classe social. Interseccionalidade. Tipos de violência contra a mulher. Lei Maria da Penha Lei e a rede de proteção e assistência à mulher em situação de violência doméstica. Direitos e deveres das mulheres 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.

BLAY, Eva Alterman. **A violência de gênero no âmbito familiar e suas repercussões na relação de trabalho**. Goiânia: Eva Alterman Blay, 2005. (mimeo).

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 L. 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: 11,67 h

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 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_red_e.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 Sírrio-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: 11,67h

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: 10h

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: Ibpx, 2010.

Componente Curricular: Recomposição de Conteúdos Básicos: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

Unidade Curricular: Núcleo Comum

Carga horária: 10h

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:

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**. 25ªed. 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: 10h

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, CALEBC.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: 10h

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(PUCRS)**. 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 Profissional	Cargahorária: 16,66h/r
Perfil docente mínimo: Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia	
<p>EMENTA: Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs. Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); Preparação dos Alimentos, armazenamento e transporte e critérios de segurança nas etapas de produção de salgados. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF); Segurança do trabalho.</p> <p>OBJETIVOS: Conscientizar sobre a importância da higiene pessoal e utilização de EPIs quando da preparação dos alimentos; Demonstrar as formas de higienizar o ambiente, os equipamentos e utensílios antes e depois da fabricação dos alimentos; Aprender a forma correta de armazenar e transportar os salgados; Conhecer os utensílios, equipamentos e técnicas necessários ao preparo de salgados;</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais . 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.	
SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional . 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p. II. Título original: Técnicas de panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac, São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.	
STANLEY P. Cauvain, LINDAS. Young. Tecnologia da Panificação . 2ª Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010. 440p.	
SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. —São Paulo: Cengage Learning, 2012. Título original: Advanced Bread and pastry: a Professional approach.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
SILVA, Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos . 6ª edição, São Paulo:	

Varela, 2005, 624p.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria n.º.1428 de 23/11/93**. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/08/23.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC n.º. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em: 14/08/23.

Componente Curricular: Conservação e Acondicionamento de Alimentos

Unidade Curricular: Núcleo Profissional

Cargahorária: 16,66h

Perfil docente mínimo: Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia

EMENTA: Introdução à conservação; congelamento e descongelamento; Principais causas de alterações em alimentos (microrganismos, enzimas, reações químicas etc); Métodos de conservação (calor, frio, adição de açúcar e de sal, fermentação, defumação, concentração, desidratação, irradiação, embalagens etc); Aditivos alimentares; Contaminação dos alimentos; Higiene e conservação de alimentos; Doenças veiculadas por alimentos; Rotulagem de alimentos; Legislação para alimentos.

OBJETIVOS: Compreender o processo de conservação dos alimentos; Entender cada tipo de método de conservação;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUARTE, R.L. **“Procedimento Operacional Padrão”** - A Importância de se padronizar tarefas. Belém: 2005.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

SEBRAE/SP. **Cartilha do Manipulador de Alimentos** - Programa Alimentos Seguros. São Paulo: 2004.

SOARES, A.G. **Boas práticas de manipulação em bancos de alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria n.º.1428 de 23/11/93**. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/08/23.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC n.º. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em: 14/08/23.

Componente Curricular: Prática de Produção de Salgados

Unidade Curricular: Núcleo Profissional

Cargahorária: 46,68h

Perfil docente mínimo: Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia

EMENTA: Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas), recheios e modelagens. Ingredientes para elaboração de salgados e suas funções; Estudo de medidas de ingredientes; Utensílios e equipamentos para elaboração de salgados; Preparo de massas para salgados-tipos de massas: cozida, fermentada, sem liga e pré-processada; Preparo de recheios para salgados; Modelagem de salgados; Preparo de salgados tradicionais; Etapas na fabricação de salgados: misturas, fermentação, fritura, assamento. Prática de produção dos seguintes salgados: Risole, Pastel, Coxinha, Enroladinho de salsicha, Empada, Kibe, Pão de queijo, Croquete, Esfira, Torta de carne e frango, Pão de batata, Bolinho de mandioca, Quiche, Minipizzas, crepe e Canudo. Recheios dos salgados.

OBJETIVOS: Aprender sobre o preparo das massas, recheios e modelagens dos salgados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p. II. Título original: Técnicas de panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac, São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.

STANLEY P. Cauvain, LINDAS. Young. **Tecnologia da Panificação**. 2ª Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010. 440p.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. –São Paulo: Cengage Learning, 2012. Título original: Advanced Bread and Pastry: a Professional approach.

VILMA. Apostila Tecnologia de Pães e Bolos. Vilma Alimentos. PADARIA ONLINE. Receitas de Padaria. Disponível em PADARIA ONLINE. Receitas de Confeitaria. Disponível em : <http://www.padariaonline.com.br/> Acesso em: 22.09.2023

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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. Acesso em 14/08/23.

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. Acesso em: 14/08/23.

13. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS-METODOLÓGICOS

A metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE) traz a Educação Popular proposta por Paulo Freire que fundamenta-se nos princípios de dialogicidade, igualdade, problematização e empoderamento que tem nos saberes da experiência, produzidos pelo grupo de mulheres desde suas condições de existência, a matéria prima para o ensino e para a aprendizagem, valorizando, assim, todos os sujeitos envolvidos no processo educacional: os professores, os técnicos/os e as educandas. Esses princípios apresentados dialogam tanto com a

metodologia canadense ARAP, quanto com a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE), elaborada, a partir da socialização de conhecimentos entre os Colleges Canadenses e os Institutos Federais.

Assim, a dialogicidade, a problematização, a igualdade e o empoderamento serão os princípios orientadores do Programa e serão incorporados a todas as etapas do programa: ao acesso (a aproximação e diálogo com os territórios e com o grupo de mulheres), à permanência (o processo educativo, que envolve tanto a Qualificação Profissional quanto às estratégias que as possibilitem frequentar a instituição e se sentirem acolhidas), e ao êxito (a conclusão do curso de forma satisfatória com a ampliação de oportunidades de inclusão socioprofissional).

Segundo o Guia do Mulheres Mil 2023, temos as seguintes definições:

a **dialogicidade** é um princípio estruturante para [...] para compreender as mulheres, suas realidades, suas necessidades, dificuldades e anseios.

Problematização constitui-se em se debruçar e compreender os problemas que incidem sobre os grupos de mulheres e seus territórios os quais precisam ser integrados tanto no Módulo do Núcleo Comum como no Módulo da Qualificação, para que elas possam ampliar seus conhecimentos e atuar como agentes de transformação em busca de soluções para enfrentá-los no âmbito individual e coletivo.

Igualdade refere-se ao diálogo entre os diferentes e desde as diferentes posições das/os estudantes e das/os professoras/es na prática educativa.

Empoderamento relaciona-se com a capacidade do educando de interpretar e refletir sobre sua realidade, tanto no âmbito individual quanto coletivo, com vistas a produzir mudanças significativas para a construção de uma sociedade mais humana e democrática (FREIRE, SHOR, 1986)

Tendo-se como foco principal a aprendizagem das alunas, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- I. Envolver as alunas na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- II. Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo as alunas e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para o trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- III. Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- IV. Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagem e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- V. Respeitar a cultura específica das alunas, referente a seu pertencimento social, étnico racial,

de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);

VI. Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;

VII. Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinadas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

VIII. Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;

IX. Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino disponíveis. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento, concentração, atenção, participação e expressões faciais das alunas, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

14. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

Em consonância com os Princípios Pedagógicos da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE) do Mulheres Mil, a concepção de avaliação do programa deve-se orientar pela avaliação diagnóstica, que visa identificar o conhecimento das estudantes sobre determinada temática ou conteúdo, verificando as habilidades e as dificuldades das estudantes. O objetivo é conhecê-las, estabelecer o diálogo, identificar e compreender suas necessidades. Indica-se aplicar essa avaliação ao se iniciar as disciplinas que serão ministradas no decorrer do curso (Guia Metodológico de Acesso Permanência e êxito do Programa Mulheres Mil -MAPE)

O Programa também privilegia a avaliação formativa que tem como fim “mapear os pontos fortes e frágeis do processo educacional, possibilitando repensar as metodologias de ensino e as intervenções pedagógicas com vistas a favorecer a aprendizagem das alunas”. (Guia Metodológico de Acesso Permanência e êxito do Programa Mulheres Mil -MAPE)

Ao final do curso, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre

outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de expor e discutir a forma de avaliação com as alunas no início de cada módulo.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), seguindo o que prevê o art. 26 da Instrução Normativa 6/2022 - PROEXC/REITORIA/IFPB:

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.

A avaliação deve ter como base as concepções diagnóstica e formativa, na qual a assiduidade das alunas é um ponto bastante significativo, devendo ser registrada diariamente. Do mesmo modo, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual da estudante, com vista aos resultados alcançados por ela nas atividades avaliativas.

Visando estimular o empoderamento das mulheres, estas terão espaço para se autoavaliar, bem como avaliar as metodologias de ensino e as intervenções pedagógicas, a relevância do conteúdo para sua formação e elaborar sugestões e críticas. A avaliação docente será feita, pelas alunas, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

Por fim, essa dinâmica de avaliação será utilizada também com os professores, para que possam expor suas dificuldades, aprendizagens, críticas e sugestões.

15. APROVAÇÃO / CERTIFICAÇÃO

A aluna será considerada apta a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

Após a conclusão do curso a aluna receberá o **Certificado de Qualificação Profissional de Salgadeira, Carga Horária: 160 horas**.

16. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS NO CURSO

As instalações disponíveis para o curso deverão conter:

1. Sala de aula com carteiras individuais para cada aluna que comporte com capacidade para 40 alunas.

2. Biblioteca equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica das alunas.

3. Refeitório da Unidade São Gonçalo no qual serão realizadas as aulas práticas do curso,

um total de 12 dias (2,5 semanas). O Refeitório possui equipamentos necessários a fabricação dos salgados, tipo: 01 Freezer Horizontal, 01 Multi processador, 01 Batedeira, 01 Forno elétrico, Armário de fermentação, 03 Estantes, 01 Balança, Mesa de inox, 01 Forno combinado, Ar condicionado, 02 Bancadas e fogão industrial.

4. Laboratório de Informática do Campus Sousa- sede

17. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O Programa Mulheres Mil concederá, gratuitamente as alunas: uniforme, material escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, às alunas que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunas infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração das ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, as alunas serão motivadas a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFPB.

18. QUADRO DE PESSOAL

O quadro de pessoal será constituído da seguinte forma:

1. Coordenador (a) do Curso
2. Apoio Técnico Administrativo
3. Apoio Pedagógico e Multidisciplinar (servidores do Campus);
4. Professores Formadores

Nº	Disciplina	Formação
	Oficina de construção e aplicação do Mapa da Vida	Coordenação Local
01	Cidadania, Gênero e Direitos das mulheres, Direitos e deveres das trabalhadoras	Graduação em Sociologia ou Direito
02	Noções de Biossegurança, Saúde da mulher, Qualidade de vida, Segurança Alimentar e nutricional	Graduação em Enfermagem
03	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	Graduação em Psicologia
04	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	Graduação em Administração
05	Recomposição de Conteúdos Básicos: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	Licenciatura Plena em Letras ou Licenciatura em Letras - Português

06	Recomposição de Conteúdos Básicos: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	Graduação em Matemática ou Administração
07	Inclusão Digital voltada para o exercício da Cidadania	Graduação em Informática e áreas afins
08	Higiene e Manipulação de Alimentos	Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia
09	Conservação e Acondicionamento de Alimentos	Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia
10	Prática de produção de Salgados	Graduação em Alimentos, Nutrição ou Gastronomia

19. INSUMOS PARA O CURSO

INSUMOS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	OBSERVACAO
MERCEARIA				
Farinha de trigo sem fermento	20kg	R\$ 5,50	R\$ 110,00	comprar fardos e nao pacote unitario com 20kg para melhor conservacao do insumo
Farinha de trigo (própria para panificação)	10kg	R\$ 15,00	R\$ 150,00	comprar fardos e nao pacote unitario com 10kg para melhor conservacao do insumo
Azeite de oliva	5 litros	R\$ 28,00	R\$ 140,00	
Flocão de milho	6kg	R\$ 4,00	R\$ 24,00	
Fubá de milho	3Kg	R\$ 15,96	R\$ 47,88	embalagem com 500g
Farinha panko	4Kg	R\$ 25,00	R\$ 100,00	
Amido de milho	2Kg	R\$ 23,00	R\$ 46,00	
Farinha de rosca	3Kg	R\$ 3,00	R\$ 9,00	
Orégano	100g	R\$ 15,00	R\$ 15,00	
Pimenta do reino	100g	R\$ 8,00	R\$ 8,00	
Azeitona sem caroço	1Kg	R\$ 32,00	R\$ 32,00	
Milho em conserva	10 unid	R\$ 3,19	R\$ 31,90	
Ervilha	10 unid	R\$ 3,99	R\$ 39,90	Embalagem c/200g
Trigo para kibe	3Kg	R\$ 8,00	R\$ 24,00	
Caldo de carne	5 CX	R\$ 7,99	R\$ 39,95	
Caldo de Galinha	5 CX	R\$ 3,49	R\$ 17,45	
Colorífico	1Kg	R\$ 50,00	R\$ 50,00	
Cominho em pó	100g	R\$ 10,00	R\$ 10,00	
Cúrcuma/Açafrão da terra em pó	60g	R\$ 10,00	R\$ 10,00	
Vinagre de álcool	4 und de 500mL	R\$ 3,50	R\$ 14,00	

Mostarda amarela	4 und de 200g	R\$ 9,00	R\$ 36,00	
Shoyu	1 und de 500g	R\$ 13,00	R\$ 13,00	
Gergelim branco	200g	R\$ 6,00	R\$ 6,00	
Gergelim preto	200g	R\$ 6,00	R\$ 6,00	
Fermento Biológico	1 pacote c/500g	R\$ 16,29	R\$ 16,29	
Fermento em pó	1kg	R\$ 22,00	R\$ 22,00	
Povillo doce	1Kg	R\$ 8,00	R\$ 8,00	
Povillo Azedo	1Kg	R\$ 15,39	R\$ 15,39	
Sal de cozinha	5Kg	R\$ 0,94	R\$ 4,70	
Óleo	10 L	R\$ 8,00	R\$ 80,00	
HORTIFRUTI GRANJEIROS			R\$ 1.126,46	
Ovos	12 bandejas	R\$ 17,79	R\$ 213,48	Embalagem com 30 unidades// entregar de forma fracionada
Peito de frango desossado (filé de peito)	6Kg	R\$ 22,00	R\$ 132,00	congelado
Frango inteiro	3Kg	R\$ 10,75	R\$ 32,25	congelado
Carne moída sem gordura	4Kg	R\$ 30,00	R\$ 120,00	congelado
Linguiça calabresa	2Kg	R\$ 12,90	R\$ 25,80	congelado
Tomate	5Kg	R\$ 8,00	R\$ 40,00	entregar de forma fracionada
Cebola	5Kg	R\$ 5,00	R\$ 25,00	entregar de forma fracionada
Alho	2Kg	R\$ 18,00	R\$ 36,00	entregar de forma fracionada
Cebolinha	4 maços	R\$ 3,00	R\$ 12,00	entregar de forma fracionada
Coentro	4 maços	R\$ 3,00	R\$ 12,00	entregar de forma fracionada
Pimentão verde	2Kg	R\$ 4,00	R\$ 8,00	entregar de forma fracionada
Batata inglesa	6Kg	R\$ 4,00	R\$ 24,00	entregar de forma fracionada
Cenoura	2Kg	R\$ 2,60	R\$ 5,20	entregar de forma fracionada
Pimenta Síria	100g	R\$ 0,30	R\$ 0,30	
Limão tahiti	2Kg	R\$ 5,00	R\$ 10,00	entregar de forma fracionada
FRIOS E LATICÍNIOS			R\$ 696,03	
Queijo Mussarela	3Kg	R\$ 30,30	R\$ 90,90	
Presunto de peru	1Kg	R\$ 40,00	R\$ 40,00	
Queijo coalho	1Kg	R\$ 30,00	R\$ 30,00	

Queijo prato	1Kg	R\$ 96,90	R\$ 96,90	
Queijo Meia cura	1Kg	R\$ 34,99	R\$ 34,99	
Queijo Parmesão ralado	1Kg	R\$ 99,99	R\$ 99,99	
Bacon pedaço	1Kg	R\$ 32,00	R\$ 32,00	
Requeijão cremoso uso culinário	1Kg	R\$ 110,00	R\$ 110,00	
Creme de leite uht	20 CX c/200G	R\$ 3,65	R\$ 73,00	
Margarina	10kg	R\$ 17,00	R\$ 170,00	
Salsicha	3Kg	R\$ 16,29	R\$ 48,87	
OUTROS INSUMOS			R\$ 826,65	
Papel Ofício A4	5 resmas	R\$ 25,51	R\$ 127,55	
Papel Toalha	5 rolos	R\$ 10,00	R\$ 50,00	
Papel alumínio	1 rolo	R\$ 53,99	R\$ 53,99	rolo com 30 metros
Papel filme	1 rolo	R\$ 29,70	R\$ 29,70	rolo com 300 metros
Gás de cozinha	3 botijões	R\$ 101,00	R\$ 303,00	
Luva descartável	6 CX	R\$ 12,90	R\$ 77,40	caixa c/100 unid
Máscara descartável	10 CX	R\$ 10,00	R\$ 100,00	caixa c/50 unid
Touca descartável	5 CX	R\$ 14,90	R\$ 74,50	caixa c/ 100 unid
Cilindro Massa Manual Alumínio Luxo Pastel Pão Pizza Salgado	1 unid	R\$ 195,90	R\$ 195,90	
Jogo De Facas Faqueiro Tramontina Lâmina Aço Inox 7 Pçs + Amolador Afiador de Faca	1 unid	R\$ 190,00	R\$ 190,00	
Kit de colheres escumadeiras e espátulas de silicone 6 peças (PRETO)	1 kit	R\$ 59,50	R\$ 59,50	
Kit 3 Colheres De Pau Tradicional Grande 35cm	1 kit	R\$ 50,00	R\$ 50,00	
Medidores De Cozinha Xícaras E Colheres Kit 06 Peças	1 kit	R\$ 20,00	R\$ 20,00	
Copo Medidor Plástico 500 ml Injetemp - INJ 002	2 unid	R\$ 24,00	R\$ 48,00	
Kit 36 Forminhas Canudo Massa Folhadas	1 kit	R\$ 25,25	R\$ 25,25	
Bowl Inox Monte seu Kit Jogo de Vasilha Vários Tamanhos Alumínio Aço Bacia Funda Profissional Multiuso (Kit com os 4 tamanhos)	1 kit	R\$ 109,49	R\$ 109,49	
Kit Peneiras em aço inox 12, 14 e 20cm	1 kit	R\$ 67,00	R\$ 67,00	
Conjunto Jogo Panelas Grande Alumínio Batido Fundido Grosso 3pçs	1 unid	R\$ 216,00	R\$ 216,00	
Tábua de Corte Alça Grande, Branco	2 unid	R\$ 40,00	R\$ 80,00	
Rolo Para Massa	4 unid	R\$ 25,00	R\$ 100,00	
Avental de Cozinha	4 pacotes	R\$ 39,90	R\$ 159,60	pacote c/ 100 unid
			R\$ 2.136,88	

20. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos FIC**, 2016. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/>

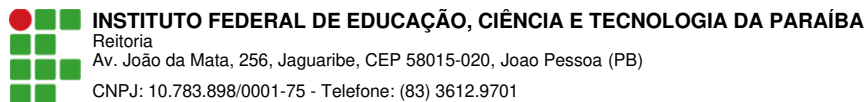
_____. Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE). Versão Preliminar, 2023.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008, Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 253,30 de dezembro de 2008;

Resolução CD/FNDE nº 04 de 16 de março de 2012;

Resolução CD/FNDE nº 06 de 20 de setembro de 2012;

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. **Inovações e Projeto Político-Pedagógico**: uma relação regulatória ou emancipatória? Caderno Cedes, Campinas, v.23,n.61, p. 267-281, dezembro de 2000.



Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Projeto Pedagógico de Curso FIC de Salgadeira

Assunto: Projeto Pedagógico de Curso FIC de Salgadeira
Assinado por: Joselma Mendes
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Joselma Mendes de Sousa Carneiro, COORDENADOR(A) - FG1 - CRIE-SS**, em 25/09/2023 11:08:15.

Este documento foi armazenado no SUAP em 25/09/2023. 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: 952569

Código de Autenticação: 92d70bda9a

