



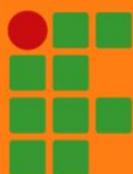
MULHERES MIL

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA OU
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM**

Produtor(a) de Derivados do Leite

**NA MODALIDADE PRESENCIAL, NO ÂMBITO DO
PROGRAMA MULHERES MIL**



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
Rio Grande do Norte



Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação
Profissional em

Produtor(a) de Derivados do Leite

na modalidade presencial, no
âmbito do
Programa Mulheres Mil

Eixo Tecnológico: **Produção Alimentícia**

José Arnóbio de Araújo Filho
REITOR

Anna Catharina da Costa Dantas
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Samira Fernandes Delgado
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Avelino Aldo de Lima Neto
PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Aquileine Mainomy Benicio de Carvalho

Artur Paulino da Silva

Francisco Edjarlilson de Moraes

Gustavo André Pereira de Brito

Jerônimo José de Oliveira

Joelma Tito da Silva

Keliane da Silva Maia

Maria das Gracas Oliveira de Sousa

Mylenna Vieira Cacho

Pedro Felipe de Lima Henrique

Renato da Cunha Gomes

Rosangela Araújo da Silva

Uliana Karina Lopes de Medeiros

COORDENAÇÃO E REVISÃO TÉCNICA-PEDAGÓGICA

Rita de Cássia Rocha

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. JUSTIFICATIVA	7
3. OBJETIVOS.....	11
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	12
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	13
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	13
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	15
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	17
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	18
6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	18
7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	20
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	21
10. CERTIFICADOS	22
REFERÊNCIAS	23
APÊNDICE I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	25
APÊNDICE II – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	30
APÊNDICE III – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	36
APÊNDICE IV - PROGRAMA DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES	44

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o **Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Produtor(a) de Derivados do Leite¹**, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil². A oferta do curso visa a materialização de ações do Programa Mulheres Mil, reeditado pela Portaria do Ministério da Educação (MEC) Nº. 725, de 13 de abril de 2023 e que passa a fazer parte do “Bolsa Formação”, regulamentado pela Portaria MEC Nº 1.042, de 21 de dezembro de 2021, o qual, está diretamente relacionado a Lei Nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, documento que legitima a instituição do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec.

O Programa Mulheres Mil (PMM), é uma ação consolidada de formação profissional que busca abranger a dimensão de gênero, em especial das mulheres que sofreram impedimentos e/ou tiveram poucas oportunidades de escolarização e acesso ao mundo do trabalho, em suas desigualdades, com uma proposta de acesso, permanência e êxito que visa a qualificação profissional, bem como, o empoderamento das mulheres, a compreensão e superação de violências e a equidade de gênero. Ou seja, o PMM constitui um programa educacional com vistas a integrar um conjunto de ações que consolidam Políticas Públicas governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade social. Nesse contexto, este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte.

Este curso de Formação Inicial e Continuada em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Assim, este documento apresenta, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional, bem como, atende às orientações teóricas e metodológicas da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito referente ao PMM. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias

¹ Código do Curso no Guia Pronatec: 221155 e Ocupações Associadas (CBO): 8415 Trabalhador de tratamento do leite e fabricação de laticínios e afins.

² Nomenclatura determinada na Portaria Nº 725/2023. Disponível em < <https://abmes.org.br/arquivos/legislacoes/Portaria-mec-725-2023-04-13.pdf> > Acesso em 20 de janeiro de 2023.

e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos(as) os(as) envolvidos(as) nesta práxis pedagógica.

Estão presentes, também, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social, as quais se materializam na função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN) de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais.

Por fim, o presente Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Produtor(a) de Derivados do Leite, se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte. Consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei Nº 11.741/08, no Decreto Nº 5.154/08 e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional. Desse modo, configura-se em uma Instituição comprometida com a formação humana integral, com o exercício da cidadania e com a produção e a socialização do conhecimento.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o **Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional (Curso FIC) em Produtor(a) de Derivados do Leite**, presencial, com carga-horária total de **172 horas**, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN).

2. JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada é concebida como uma oferta educativa – específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Ancorada no conceito de politecnia e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de Educação Profissional e Tecnológica - EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma é que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte ampliou sua atuação em diferentes municípios do Estado, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades

loais, bem como aderiu a diversos Programas gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC.

Este projeto está vinculado ao Programa Mulheres Mil (PMM), em atendimento a Portaria do Ministério da Educação (MEC) Nº. 725, de 13 de abril de 2023, cuja operacionalização dar-se-á por meio da iniciativa Bolsa-Formação, prevista no inciso IV do art. 4º da Lei Nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, que instituiu o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, regulamentada na Portaria MEC Nº 1.042, de 21 de dezembro de 2021, por intermédio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC.

A oferta de cursos FIC, como uma ação do Programa Mulheres Mil, utiliza-se da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE), sistematizada a partir da experiência e dos conhecimentos desenvolvidos *pelos Community Colleges Canadenses* em suas experiências de promoção da equidade e nas ações com populações desfavorecidas naquele país. Destarte, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, comprometida com a democratização da inclusão educacional, vem, há cerca de duas décadas, atuando na concepção, na criação e no desenvolvimento e aperfeiçoamento da referida metodologia.

O PMM deriva da relação internacional, mediatizada pelo Acordo Bilateral Brasil-Canadá, consubstanciado a partir de um processo de cooperação e de diálogo entre as instituições canadenses e brasileiras, iniciado em 2001, com o Projeto Escola Conectando Escola. A sua inspiração encontra-se relacionada ao Curso de Extensão de Camareiras, uma parceria entre o Centro Federal de Educação Profissional e Tecnológica (Cefet), atual, Instituto Federal de Educação, Ciência e Cultura do Rio Grande do Norte e os *Colleges Canadenses*. A partir dos resultados desse curso, os países Brasil e Canadá decidiram dar continuidade a parceria, ao acordo, e idealizaram o Projeto -piloto denominado Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, com fins de ampliar a ação para outros estados. Esse projeto-piloto, compreendeu 13 subprojetos, cujas experiências, contribuíram para a sistematização da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito (MAPE) e, conseqüentemente, a nacionalização do programa.

O Programa Mulheres Mil, se constitui política pública, mediante a Portaria Ministerial -Ministério da Educação – Nº 1.015/2011, no contexto da reconfiguração da educação profissional e tecnológica no Brasil, a partir do Decreto Nº. 5.154/2004 e o do Decreto Nº. 5.840, normativos que se deram nos mandatos do Presidente Luís Inácio Lula da Silva (2003-2011). Dessa forma, ele se tornou parte das ações e iniciativas no escopo da educação profissional, no âmbito do Ministério da Educação.

Em se tratando da MAPE, essa tem sido aperfeiçoada ao longo do processo de implementação do PMM. Sua fundamentação encontra-se no sistema canadense, denominado Sistema ARAP (Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia) que consiste, em linhas gerais, em certificar todas as aprendizagens de trabalhadores, sejam aprendizagens formais ou não formais, e proporcionar a

qualificação nas áreas necessárias à complementação da qualificação. No Brasil, as experiências das Instituições Federais e Estaduais de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, presentes nos 26 Estados brasileiros e no Distrito Federal, desenvolvidas a partir de 2011, promoveram a ampliação e a inovação da metodologia, bem como a compreensão acerca dos diferentes contextos de existência das mulheres entrelaçadas nas questões sociais, de raça, étnicas, de gênero, de sexualidade que cotidianamente afetam suas vidas. Nesse sentido, a MAPE vem sendo ampliada, no sentido de instrumentalizar as instituições quanto a uma proposta formativa que considere as necessidades e demandas educacionais das mulheres, de forma que se promova a articulação entre saberes laborais dessas mulheres com os arranjos produtivos locais e a oferta da qualificação profissional adequada, com vistas a contribuir com a inserção socioprofissional das estudantes do programa.

A Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito, a partir da reedição do PMM, mediante a Portaria Nº. 725/2023, traz em sua essência a orientação quanto a retomada dessa política educacional no território brasileiro. Nesse momento, reforça a inspiração e as reflexões do professor e pesquisador Paulo Freire acerca da Educação Popular e da Educação de Jovens e Adultos (EJA) e incorpora os caminhos percorridos pelo PMM, além de reforçar as propostas, ampliando-as com sugestões para a garantia do acesso, da permanência, do êxito - pedagógico e profissional-, da avaliação e do monitoramento das ações.

Pautada por princípios de uma Educação Popular e para o atendimento de mulheres jovens e adultas, a MAPE busca contemplar estratégias e instrumentos que possibilitem melhor integração das mulheres beneficiadas considerando suas realidades sociais, vivências e experiências. Nesse sentido, ressaltamos que a Educação Popular ancorada nos ideais Freirianos fundamenta-se nos princípios de dialogicidade, igualdade, problematização e empoderamento; princípios esses que, subsidiam a metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE) e dialogam com a metodologia canadense ARAP. De igual forma, reafirmamos a pertinência desses princípios aos ideais políticos e pedagógicos do IFRN.

De acordo com Guia de Metodologia de Acesso Permanência e Êxito (MAPE) (MEC/BRASL, 2023, p. 11) os princípios da

dialogicidade, da problematização, da igualdade e do empoderamento são princípios que orientam e devem ser 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).

Além disso, acrescenta-se a Interseccionalidades de gênero, raça, etnia e sexualidade, construindo uma concepção de acesso inclusivo, que reconhece e valoriza os saberes construídos no decorrer da trajetória de vida, oportuniza, para a instituição que oferta o Programa Mulheres Mil, dialogar

com as diferentes realidades e, a partir disso, estabelecer relações entre os saberes da experiência produzidos pelas mulheres desde seus territórios e suas condições de existência e o conhecimento científico e tecnológico produzido pela sociedade com o objetivo de ampliar a leitura de mundo tanto das mulheres e quanto das instituições, para que a formação profissional se dê para além das determinações de mercado.

Ou seja, a MAPE, além de respeitar e considerar o atendimento as populações não tradicionais, respeita e considera as diversidades que as circundam e dessa forma, contempla ferramentas administrativas e pedagógicas bem como, mecanismos de acolhimento, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, estimulando a 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.

Com a finalidade de qualificar mulheres (profissionais) para atuar de forma autônoma é que o IFRN, aderiu ao Programa Nacional Mulheres Mil, gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC, “implementado a partir da articulação entre os sistemas de educação, assistência social e de saúde dos entes federativos” (BRASIL, 2023), por meio da oferta de cursos que serão operacionalizados por intermédio da iniciativa Bolsa-Formação, prevista no inciso IV do art. 4º da Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, que instituiu o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, regulamentada na Portaria MEC nº 1.042, de 21 de dezembro de 2021.

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, por meio do empreendedorismo individual ou coletivo, associativismo, economia solidária, dentre outras possibilidades, ou mesmo, para desenvolverem novas habilidades e competências. No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do Estado do RN, o Curso FIC em Produtora de Derivados de Leite, na modalidade presencial, possibilitará a qualificação profissional de mulheres em situação de vulnerabilidade e que buscam oportunidades de trabalho e renda na agricultura familiar. O curso promove a formação na área de processamento de lácteos, contribuindo para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e para a inclusão destas mulheres no processo de agroindustrialização e comercialização de sua produção.

No cenário atual, um novo perfil de práticas passa a ser exigido do setor leiteiro, baseado, não somente, na melhoria da eficiência do processo produtivo, mas, também, no aprimoramento da qualidade do produto e garantias sanitárias. Nesse panorama, torna-se imprescindível o incentivo à profissionalização do setor lácteo e a adoção de estratégias que possibilitem melhorar a qualidade do leite, com uso de boas práticas e da tecnologia, garantindo ganhos de qualidade e produtividade, sem,

contudo, perder a visão dos aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais onde estão inseridas as produtoras.

Assim, busca-se ofertar qualificação profissional as mulheres que estão em situação de vulnerabilidade social, amparados na proposta do Programa Mulheres Mil em consonância com a realidade social do Estado do Rio Grande do Norte. Ainda, sob a orientação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos – Parecer CNE/CP 8/2012 aprovado em 06 de março de 2012, que destaca a responsabilidades das IES com “a formação de cidadãos éticos, comprometidos com a construção da paz, da defesa dos direitos humanos e dos valores da democracia, além da responsabilidade de gerar conhecimento mundial visando atender aos atuais desafios dos direitos humanos, como a erradicação da pobreza, do preconceito e da discriminação”.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada em Produtor(a) de Derivados do Leite na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando as mulheres do estado no eixo tecnológico “Produção Alimentícia”, através da qualificação profissional em Produtora de Derivados do Leite, por de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico do estado articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O Curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, presencial, tem como **objetivo geral** propiciar qualificação profissional em Produtora de Derivados de Leite atrelada ao eixo tecnológico “Produção Alimentícia”. Visa o atendimento das estudantes e trabalhadoras com trajetórias de vida e experiências diversas, que necessitam de formação e qualificação profissional, primando-se pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos estudos via elevação da escolaridade.

Os **objetivos específicos** do curso compreendem:

- Propiciar por meio dos conteúdos das disciplinas, uma base de conhecimentos básicos e tecnológicos de forma a desenvolver habilidades e competências específicas para atuar na área de processamento de leite;
- Receber a matéria-prima, beneficiar o leite, executar processos de industrialização dos derivados, em suas diversas etapas, respeitando procedimentos e normas técnicas de conservação e controle de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente.
- Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente dos diferentes elos da cadeia do leite e a inserção do profissional nesta área;

- Possibilitar a prática de coleta de amostras de leite para análises laboratoriais, assim como identificar e realizar as análises de rotina;
- Promover conhecimentos e habilidades necessários à qualificação profissional da produtora de derivados do leite, por meio de formação de conhecimentos básicos e tecnológicos essenciais para que as egressas possam aproveitar as oportunidades de trabalho em suas próprias localidades e em contextos, voltados ao beneficiamento do leite.
- Promover o processo de ensino e aprendizagem fundamentado na integração curricular e de forma interdisciplinar, possibilitando que as mulheres atuem como sujeitos do seu próprio processo de aquisição de conhecimento;
- Proporcionar a atuação das egressas como Produtoras de Derivados do Leite, desenvolvendo habilidades e competências necessárias para realizarem processos de recepção, análise, pasteurização e beneficiamento do leite;
- Possibilitar às estudantes oportunidades de relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vidas.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social que tenham, no mínimo o fundamental II incompleto, ou que tenham concluído o ensino fundamental, de acordo com o Guia Pronatec de Cursos FIC /Catálogo Nacional de Cursos FIC.

O acesso ao curso deve ser realizado por meio de processo de seleção, conveniado ou aberto ao público, para o primeiro módulo do curso. A seleção toma 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.

Portanto, a seleção será feita por meio de critérios editalícios, definidos em conjunto com entidades demandantes/parceiras, 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 e/ou identificar-se como do gênero feminino, mulheres cisgênero, mulheres transgênero e/ou travestis;

- Ser mulher em situação de vulnerabilidade social e econômica, moradoras na circunscrição de realização da oferta de curso;
- ter idade mínima de 16 anos;
- ter, no mínimo, o ensino fundamental incompleto, a partir do 6º ano;
- ser cadastrada no CAD-Único de programas sociais do Governo Federal.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

A estudante egressa do curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparada para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificada para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re) inserção positiva no mundo trabalho.

Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, a egressa do curso de Produtor de Derivados do Leite deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Recepcionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados de leite;
- Coletar amostras de leite para análise laboratorial, realizar análises rotineiras do leite, manusear instrumentos de laboratório e interpretar os resultados;
- Controlar o processo de elaboração dos derivados de leite segundo procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estas estudantes devem estar aptas a:

- adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- saber trabalhar em equipe; e
- ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

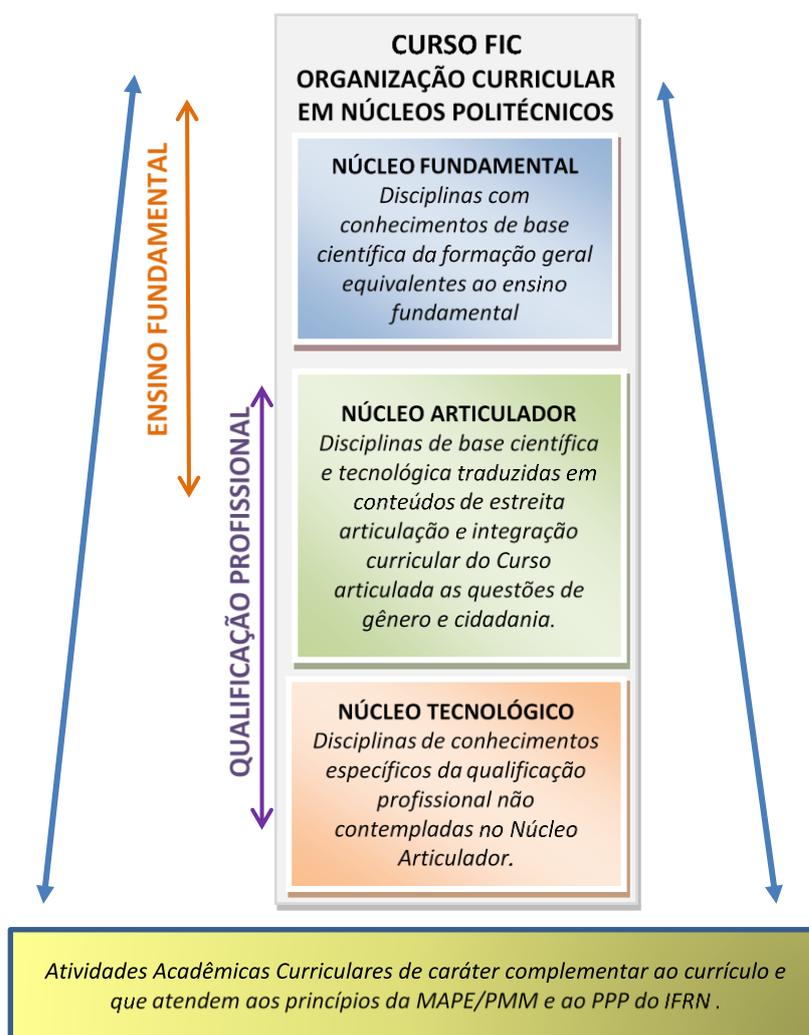
A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Produtora de Derivados do Leite. Essa formação está comprometida com a formação humana integral uma vez que propicia, ao/à estudante, uma qualificação laboral relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos segundo a seguinte concepção:

- **Núcleo fundamental:** compreende conhecimentos de base científica do ensino fundamental, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos/as ingressantes, em função dos requisitos exigidos para ingresso no referido curso FIC.
- **Núcleo articulador:** compreende conhecimentos do ensino fundamental e/ou da qualificação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, organizadas por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular. Pode contemplar bases científicas gerais que alicerçam suportes de uso geral tais como tecnologias de informação e comunicação, tecnologias de organização, higiene e segurança no trabalho, noções básicas sobre o sistema da produção social e relações entre tecnologia, natureza, cultura, sociedade e trabalho.
- **Núcleo tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar outras disciplinas da qualificação profissional não contempladas no núcleo articulador.

Respaldando-se nessa compreensão, apresentamos na figura nº 1, a representação da organização curricular do curso FIC em Produtora de Derivados do Leite, constituída por três núcleos politécnicos, com fundamentos nos princípios da politecnicidade, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado previsto no PPP institucional e de atividades acadêmicas curriculares de caráter complementar em atendimento a Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito (MAPE) no escopo do Programa Mulheres Mil.

Figura 1 - Representação gráfica de organização curricular em Núcleos Politécnicos



Assim, com base nos referenciais para a organização da educação profissional em eixos tecnológicos, este curso FIC em Produtora de Derivados do Leite estrutura-se de forma modular, em que se articulam conhecimentos básicos, científicos e tecnológicos, formação para o trabalho e aspectos sociais e culturais locais.

Como diretriz, o tempo mínimo previsto para a duração dos cursos FIC é estabelecido, legalmente, no Guia Pronatec de Cursos FIC em vigor ou equivalente. Convém esclarecer que, no IFRN, o tempo máximo para integralização dos cursos FIC é de seis meses, com início e término, preferencialmente, dentro de um semestre letivo.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial, possui carga-horária total de **172** horas, distribuídas em 12 disciplinas e 3 atividades acadêmicas complementares, agrupadas em 4 módulos. As cargas horárias das disciplinas e atividades acadêmicas complementares estão distribuídas conforme a duração de cada módulo. Dessa maneira, o presente curso

terá duração de, aproximadamente, três meses, com flexibilidade de organização de acordo com a distribuição semanal de carga-horária.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas e fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando ao/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. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do Curso e aos Apêndices de I a IV apresentam ementas e programas das disciplinas, ordenados pela sequência modular.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas semanais por módulo				Carga horária total	
	Módulo I	Módulo II	Módulo III	Módulo IV	Hora/Aula*	Hora
Núcleo Fundamental						
Língua Portuguesa e Literatura	20				20	15
Matemática e Noções de Educação Financeira	20				20	15
Informática Básica e Cidadania	20				20	15
Subtotal de carga horária do núcleo fundamental	60				60	45
Núcleo Articulador						
Educação, Trabalho, Gênero, Cidadania, Ética e Direitos da Mulher		8			8	6
Qualidade de Vida		12			12	9
Educação Socioambiental e Sustentabilidade		8			8	6
Subtotal de carga horária do núcleo articulador		28			28	21
Núcleo Tecnológico						
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária		12			12	9
Segurança no Trabalho		8			8	6
Biologia aplicada a tecnologia do leite e derivados		4	12		16	12
Higiene e Segurança alimentar			16		16	12
Noções básicas de análise do leite			16		16	12
Tecnologia de leite e derivados			8	49	57	43
Subtotal de carga horária do núcleo tecnológico		24	52	49	125	94
Total de carga horária de disciplinas	60	52	52	49	213	160
Atividades Acadêmicas Complementares						
Atividade de Integração Acadêmica: Acolhimento, Aula Inaugural e Integração das estudantes com a cultura institucional	4				4	3
Oficina Pedagógica: Elaboração do Mapa da Vida	8				8	6

Palestras						
1) A formação profissional e o mundo do trabalho: ênfase aos arranjos produtivos locais				2		
2) Processo de escolarização e inclusão escolar: ênfase na verticalização da formação das mulheres	2				4	3
Subtotal de carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares núcleo	14			2	16	12
Total	74	52	52	51	229	172
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO						

Observação: No cômputo da carga horária total do curso FIC, deve-se considerar a hora terá 60 min. Entretanto, na organização do horário das aulas, deve-se realizar a conversão proporcional a 75% de 60 minutos, o que equivale a hora/aula de 45min.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este PPC é o norteador do currículo no Curso FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Mulheres Mil, devendo caracterizar-se como expressão coletiva. Portanto, deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma equipe/comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica.

As alterações propostas e aprovadas pelos Conselhos competentes devem ser:

- 1) implementadas sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas (anuais), defasagem entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular;
- 2) resultantes das exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, que demonstrem a impossibilidade de o Curso atender aos interesses da sociedade. devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar.

Outra diretriz importante diz respeito à aprendizagem. Concebendo-a como um processo de construção de conhecimento, deve-se partir dos conhecimentos prévios dos/as estudantes, com o objetivo de formatar estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo o desenvolvimento de percepções e convicções acerca dos processos sociais e os do trabalho, construindo-se como cidadãos/ãs e profissionais responsáveis.

Assim, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos.

Nesse sentido, a gestão dos processos pedagógicos deste curso orienta-se pelos seguintes princípios:

- da aprendizagem e dos conhecimentos significativos;
- do respeito ao ser e aos saberes dos/as estudantes;
- da construção coletiva do conhecimento;
- da vinculação entre educação e trabalho;

- da interdisciplinaridade; e
- da avaliação como processo.

6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos. Respeitando-se a autonomia dos/as docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os/as estudantes 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/a estudante, incentivando-o/a a pesquisar em diferentes fontes;
- contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos/as estudantes, 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 estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais (em laboratórios), visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, exposição de filmes, grupos de estudos e outros;
- organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos/as jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida.

6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das

dificuldades, conquistas e possibilidades dos/as estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos/as estudantes.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando os critérios de verificação tratados na organização Didática – Resolução n. 38/2012-CONSUP/IFRN (IFRN, 2012), tendo em vista aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência obrigatória, que será de 75% (setenta e cinco) do conjunto de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso em consonância com as normas vigentes. Refere-se ao percentual mínimo exigido de presença diária da estudante às aulas teóricas e práticas, destinadas ao desenvolvimento de trabalhos escolares, exercícios de aplicação e à realização da qualificação profissional e demais metodologias inerentes ao curso.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do/a estudante, com vista aos resultados alcançados por ele/a nas atividades desenvolvidas. Para efeitos de aprovação, a média mínima exigida para a obtenção da conclusão do curso corresponde à média 60 no aproveitamento do desempenho acadêmico dos/as estudantes em cada componente curricular/disciplina.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- observação processual e registro das atividades;
- aplicação do Mapa da Vida;
- avaliações escritas em grupo e individual;
- produção de portfólios;
- relatos escritos e orais;
- relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do/a docente e do/a estudante)

Convém salientar que os critérios de verificação do desempenho acadêmico, inclusive para efeitos de recuperação dos/as estudantes nos componentes curriculares, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Este item especifica a infraestrutura necessária ao Curso, como salas de aula, biblioteca, laboratório específicos para a formação, sala de professores/as e banheiros.

A biblioteca deverá propiciar condições necessárias para que os/as estudantes dominem a leitura, refletindo-a em sua escrita.

Os/as docentes e estudantes matriculados/as no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os/as usuários/as estarão submetidos/as às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

Os quadros 2 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC em Produtora de Derivados do Leite.

Quadro 2 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	Contendo 30 carteiras (no mínimo), condicionador de ar, quadro branco e disponibilidade para uso de projetor multimídia.
01	Biblioteca	Com espaço para estudos (individual ou em grupo), acervo bibliográfico e de multimídia.
01	Laboratório de Informática	Contendo 30 computadores (no mínimo), <i>softwares</i> aplicativos (editor de texto, planilha eletrônica e editor de apresentação), quadro branco, condicionador de ar e disponibilidade para uso de projetor multimídia.
01	Laboratório de Processamento de Produtos Lácteos	Laboratório contendo os equipamentos para elaboração de produtos de derivados lácteos.
01	Laboratório de Análise de Alimentos	Laboratório contendo os equipamentos necessários e reagentes para a realização de análises do leite.

Quadro 3 – Descrição dos Laboratórios Específicos necessários ao funcionamento do curso.

Laboratório(s)*	Quant.	Especificações
		Descrição (Equipamentos, materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)
Laboratório de Processamento de Produtos Lácteos	01	Pausteurizador
	01	Tanque de coagulação
	01	Desnatadeira
	01	Tacho de cozimento
	01	Freezer
	01	Geladeira
	01	Balança de precisão
	01	Balança
	01	Mesa de aço inox
	01	Tanque de resfriamento
	xx	Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)
Laboratório de Análise de Alimentos	01	PHmetro

	01	Condutivímetro
	01	Balança analítica
	01	Balança semi-analítica
	01	Chapa de aquecimento cm agitação
	01	Centrífuga

9 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessário ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 4 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor/a com graduação em Engenharia de Alimentos ou Química Industrial ou Engenharia Química ou Tecnologia em Alimentos ou áreas afins.	03
Professor/a com graduação em Letras	01
Professor/a com graduação em Biologia , Educação Física, Medicina, Enfermagem ou áreas afins; técnico de nível médio em enfermagem ou área afins.	01
Professor/a com graduação em Matemática	01
Professor/a com graduação em Administração	01
Professor com graduação em Filosofia, Sociologia ou História	01
Professor/a com graduação em Ciências da Computação ou áreas afins e ou técnico de nível médio na área de Informática	01
Professor/a com graduação e ou licenciatura em Geografia, Engenharia Ambiental, Agronomia, Ecologia e/ou áreas afins e ou técnico de nível médio em meio ambiente	01
Professor/a com graduação nas Engenharias e/ou técnico de nível médio em Segurança no Trabalho	01
Total de professores necessários	11

Quadro 5 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnico-pedagógica ao/à coordenador/a de curso e aos/às professores/as, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Informática para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de alimentos para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
Total de técnicos-administrativos necessários	04

10 CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares constantes do Curso FIC em Produtor de Derivados do leite, na modalidade presencial, será conferido à egressa o Certificado de **Produtor(a) de Derivados do Leite**.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leis-ordinarias/1996>> acesso em 15 de março de 2011.

BRASIL. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

BRASIL. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2006>> acesso em 15 de março de 2011.

BRASIL. Presidência da República. Regulamentação da Educação à Distância. **Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005**. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2005>> acesso em 15 de março de 2011.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec); altera as Leis nº 7.998, de 11 de janeiro de 1990, que regula o Programa do Seguro-Desemprego, o Abono Salarial e institui o Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT), nº 8.212, de 24 de julho de 1991, que dispõe sobre a organização da Seguridade Social e institui Plano de Custeio, nº 10.260, de 12 de julho de 2001, que dispõe sobre o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior, e nº 11.129, de 30 de junho de 2005, que institui o Programa Nacional de Inclusão de Jovens (ProJovem); e dá outras providências. <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12513.htm> acesso em 10 de novembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Portaria nº 1.015, de 21 de julho de 2011. BRASIL Institui o Programa Nacional Mulheres Mil. Diário oficial da União nº 140, Seção 1, página 38, sexta-feira, 22 de julho de 2011.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Portaria MEC nº 725, de 13 de abril de 2023**. Institui o Programa Mulheres Mil. <<https://abmes.org.br/legislacoes/detalhe/4266/portaria-mec-n-725>> acesso em 10 de novembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Projeto Mulheres Mil. Projeto Mulheres Mil . Associação dos Colleges Comunitários do Canadá -ACCC/ Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica -SETEC- MEC. 2007, versão final. Disponível em: < <http://www.oei.es/pdf2/mulheres-mil.pdf> >. Acesso em: 09 de março de 2015.

BRASIL. Projetos Pilotos. Disponível em: < <http://mulheresmil.mec.gov.br/index.php> >. Acesso em: abril de 2015.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ROCHA, Rita de Cássia; SILVA, Lenina Lopes Soares. **O Programa Nacional Mulheres Mil no Contexto das Políticas Públicas de Educação Profissional no Brasil**. 2017. 179 f. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional) –Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Natal, 2017.

ROCHA, R. de C.; SILVA, L. L. S. O acordo bilateral Brasil/Canadá na educação profissional para o programa Mulheres Mil. Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica, [S. l.], v. 1, n. 20, p. e12952, 2021. DOI: 10.15628/rbept.2021.12952. <

<https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/RBEPT/article/view/12952>> acesso em 23 de outubro de 2023.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia de Cursos FIC**. 2016 Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2022.

APÊNDICES – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

APÊNDICE I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura	Carga Horária:	15h (20h/a)
EMENTA			
Estudos dos códigos linguísticos e suas variações. Leitura e compreensão de textos. Produção textual. Gêneros textuais. Análise linguística. Interfaces da literatura e cultura.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Aperfeiçoar competências de leitura e escrita, em diferentes situações comunicativas, perpassando pela linguagem utilizada e as regras específicas de seus respectivos gêneros textuais. • Sistematizar o conhecimento (teórico e prático) sobre as convenções relacionadas ao registro padrão escrito da Língua Portuguesa. • Ampliar a capacidade prática de produções textuais (orais e escritas). 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<p>1. Leitura, interpretação, compreensão e produção de textos orais e escritos:</p> <p>1.1 Gêneros textuais da oralidade e da escrita relacionados à área da indústria alimentícia e as vendas de produtos:</p> <p>1.1.1 Anúncio publicitário;</p> <p>1.1.2 Lista de compras</p> <p>1.1.3 Receitas (bula, fórmulas, modo, modo de produção, etc.);</p> <p>1.1.4 Transações de compra e venda (pessoal ou mediada);</p> <p>1.1.5 Entrevista (de pesquisa de preço e opinião sobre produtos, por exemplo).</p> <p>1.1.6 Instruções de uso;</p> <p>1.1.7 Carta pessoal, comercial, bilhete;</p> <p>2. Aspectos descritivos e normativos da Língua Portuguesa:</p> <p>2.1 Pontuação</p> <p>2.2 Ortografia</p> <p>2.3 Acentuação</p> <p>2.4 Concordância verbal e nominal.</p> <p>3. Texto literário e expressões culturais</p>			
Procedimentos Metodológicos			
<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de gêneros textuais; • Aulas expositivas; • Leituras dirigidas; • Produção textual; • Atividades individuais e/ou em grupo; • Seminários; • Debates. 			
Recursos Didáticos			
<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de projetor multimídia • Quadro branco • Computador • Softwares e aplicativos. 			
Avaliação			
A Avaliação deverá ser diagnóstica, continuada e progressiva, de acordo com o desenvolvimento da aprendizagem das alunas. Os critérios de avaliação se baseiam na observação do processo de ensino-aprendizagem ao longo do curso, bem como nas discussões durante as aulas expositivas, seminários e			

atividades. Além disso, serão considerados todos os registros (em várias linguagens) realizados pelas estudantes, a realização das leituras de bibliografias indicadas, o desempenho de atividades individuais e trabalhos em grupo; a participação nas aulas, bem como a assiduidade, pontualidade e compromisso com as atividades propostas no componente curricular. Atividades orais e escritas, individuais e/ou em grupo, como debates e produções de texto.

Bibliografia Básica

BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed.ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

COSSON, Rildo. **Letramento literário: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2006.

DIONÍSIO, A. P.; BEZERRA, M. de S. (Orgs.). **Tecendo textos, construindo experiências**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2003.

DISCINI, N. **Comunicação nos textos**. São Paulo: Contexto, 2005.

KOCH, I. V. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2009.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2015.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2015.

MACHADO, A. R. et al. (Org.). **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

_____. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

MAINGUENEAU, D. **Análise de textos de comunicação**. 5. ed. Trad. Cecília P. de Souza e Silva. São Paulo: Cortez, 2001.

MARCUSCHI, L. A. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. A.; BEZERRA, M. A. B. (Orgs.). **Gêneros textuais e ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002, p. 19-38.

ZILBERMAN, Regina. **Estética da recepção e história da literatura**. 1.ed. 2.reimp. São Paulo: Ática, 2004.

Bibliografia Complementar

COSTA, S. R. da. **Dicionário de gêneros textuais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1996.

_____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 11. ed. São Paulo: Ática, 1995.

KOCH, I. G. V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

Software(s) de Apoio:

- Editor de texto (Word), Canva, Power Point, entre outros.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Matemática e Noções de Educação Financeira	Carga-Horária:	15h (20h/a)
Abordagem de situações matemáticas do cotidiano, envolvendo operações com números naturais e racionais. Razão e proporcionalidade entre duas grandezas. Sistema métrico decimal. Estudos de conceitos básicos da Matemática financeira, como porcentagem e juros. Formas geométricas básicas.			

Objetivos
<ul style="list-style-type: none">• Revisar os conceitos básicos de matemática do ensino fundamental em relação ao domínio das operações com números naturais, unidades de medidas de comprimento, descontos e taxas de juros.• Aplicar conceitos de gestão financeira em atividades empreendedoras.
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)
<ol style="list-style-type: none">1. Conjuntos de números naturais e racionais e sistema de numeração decimal;2. Operações básicas com números naturais e racionais:<ol style="list-style-type: none">2.1 Adição;2.2 Subtração;2.3 Multiplicação;2.4 Divisão.3. Razão e proporção de grandezas e medidas:<ol style="list-style-type: none">3.1 Comprimento;3.2 Tempo;3.3 Superfície;3.4 Capacidade.4. Situações-problema com porcentagem:<ol style="list-style-type: none">4.1 Compra e venda.5. Noções de Matemática financeira:<ol style="list-style-type: none">5.1 Situações-problema envolvendo juros simples e compostos (aumentos e descontos/juros e taxas bancárias).5.2 Noções básicas de Finanças (pessoal e aplicada ao mundo do trabalho).5.3 Empreendedorismo6. Formas geométricas básicas.
Procedimentos Metodológicos
<ul style="list-style-type: none">• Aulas dialogadas;• Utilização de diferentes instrumentos (gráficos, tabelas, textos, figuras);• Discussões de situações cotidianas, utilizando a aritmética, álgebra básica e geometria;• Utilização de situações-problema a partir de frações, casos de proporcionalidade (ampliação e redução - escalas), contas domésticas e o mundo numérico do comércio, do trabalho e dos impostos, estabelecendo relações entre a matemática e outras áreas do conhecimento (geografia, física, economia, engenharia, arquitetura);• Pesquisa de preços e tomada de decisões;• Análise e resolução de situações problemas;• Seminários;• Atividades individuais e em grupo.
Recursos Didáticos
<ul style="list-style-type: none">• Materiais concretos diversos (Caixas de embalagens; garrafas, latas, tampas, panfletos de propagandas comerciais; contracheques; comprovantes de contas domésticas; entre outros);• Calculadoras;• Recursos multimídia;• Softwares matemáticos;• Lousa;• Pincel;• Internet.
Avaliação
<p>A Avaliação deverá ser diagnóstica, contínua e processual, de acordo com o desenvolvimento da aprendizagem das alunas. Os critérios de avaliação se baseiam na observação do processo de ensino-aprendizagem ao longo do curso, bem como nas discussões durante as aulas expositivas, seminários e atividades, resolução de situações problemas. Também serão considerados os registros sistemáticos</p>

dos estudos desenvolvidos durante as aulas, a leitura da bibliografia indicada, o desempenho de atividades individuais e trabalhos em grupo; a participação nas aulas, bem como a assiduidade, pontualidade e compromisso com as atividades propostas no módulo.

Bibliografia Básica

SILVEIRA, Ênio. MARQUES, Cláudio. **Matemática: compreensão e prática**. 6. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2021. (6º ao 9º Ano)

IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar: Conjuntos, Funções**. 8. ed. São Paulo: Atual Editora, 2004.

Bibliografia Complementar

BIANCHINI, Edwaldo. **Matemática**. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2019. (6º ao 9º ano)

CASTRUCCI, Benedito; GIOVANNI, Jose Ruy; GIOVANNI JR., José Ruy. **A Conquista da Matemática**. 3.ed. São Paulo: FTD, 2020 (6º ao 9º ano)

DANTE. **Tudo é Matemática**. São Paulo: Ática, 2021. (6º ao 9º ano)

GIOVANNI, José Ruy ; GIOVANNI, José Ruy. **Pensar & descobrir**. São Paulo: FTD, 2021. (6º ao 9º ano)

Software(s) de Apoio:

- Software Power Point, Excel e Flash.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Informática Básica e Cidadania	Carga-horária	15h (20h/a)
EMENTA			
Introdução aos principais conceitos relacionados ao funcionamento de computadores; sistema operacional; principais mecanismos de busca e navegação na Internet; redes sociais; correio eletrônico; prejuízos e benefícios causados pelo uso da Internet, como forma de reconhecer a informática como ferramenta capaz de contribuir de forma significativa para o processo de construção do conhecimento, nas diversas áreas, bem como, saber utilizar os benefícios da informática na realização das atividades do cotidiano e de forma profissional.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer um sistema operacional e seus aplicativos. • Iniciar as alunas no uso dos recursos da informática; • Aprender a ligar e desligar um computador • Manipular periféricos, tais como mouse e teclado; • Capacitar as alunas a utilizarem os recursos de editor de texto; • Introduzir e/ou aperfeiçoar as alunas na utilização dos recursos disponíveis na internet. • Conhecer e usar ferramentas de escritório. • Aprender a acessar mecanismos de comunicação (redes sociais). 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico, sistema operacional e hardware 2. Conhecendo o computador: estrutura física de um computador; ligar e desligar; manipulação de periféricos; 3. Classificação e conceitos básicos de Software: sistemas operacionais; programas aplicativos; internet; 4. Internet: funcionamento e ferramentas 			
Procedimentos Metodológicos			
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e práticas em laboratório. • Estudos dirigidos com abordagem prática. • Pesquisas na Internet. 			

Recursos Didáticos
<ul style="list-style-type: none">• Projetor multimídia• Computador• Amplificador / Caixa de som• Quadro branco• Pincel para quadro branco• Vídeos
Avaliação
<p>A Avaliação será processual, sistemática e contínua na interação em que professor e a(s) aluna(s) buscam essa concepção de reflexão/ação/reflexão diante do que é ensinado e aprendido. Dessa forma os três tipos de avaliação ocorrem de forma integrada, no sentido de diagnosticar, formar e produzir resultados de aprendizagens. A partir da participação das alunas nas atividades desenvolvidas nas aulas, observaremos o seu desempenho como forma de acompanhar as aprendizagens dos conceitos e o desenvolvimento das habilidades necessárias no uso das tecnologias. As observações realizadas serão sistematizadas, analisadas e contribuirão para as intervenções nas aulas. Ao final da disciplina o resultado das aprendizagens serão mencionados em forma de nota.</p>
Bibliografia Básica
<p>HUNT, T. O poder das redes sociais. São Paulo: Editora Gente, 2009.</p> <p>JUNIOR, C. C.; PARIS, W. S. Informática, Internet e Aplicativos. Curitiba: Ibpex, 2007.</p> <p>KUROSE, J. F.; ROSS, K. W. Redes de Computadores e a Internet: uma Abordagem Top-down. 5.ed. São Paulo: Pearson, 2010. VELLOSO, F. Informática: Conceitos Básicos. Elsevier Academic, 2017.</p>
Bibliografia Complementar
<p>MARÇULA, Marcelo; BRNINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. 3.ed. São Paulo: Érica, 2008.</p> <p>NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007.</p> <p>MORGADO, Flavio Eduardo Frony. Formatando teses e monografias com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.</p> <p>MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo dirigido de informática básica. 7. ed. São Paulo: Érica, 2008.</p>
Software(s) de Apoio:
<ul style="list-style-type: none">• Software, word, Power Point, Flash, Navegadores , web.

APÊNDICE II – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Educação, Trabalho, Gênero, Cidadania, Ética e Direitos da Mulher	Carga-Horária:	6h (8h/a)
EMENTA			
Noções e princípios de ética. Reflexões sobre Educação e Cidadania. Discussões relacionadas à categoria “gênero feminino”. Legislações para a mulher. A mulher e o mundo do trabalho. Políticas públicas para mulheres no Brasil.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender noções e princípios de ética a partir de situações cotidianas. • Entender a importância da ética na vida e no mundo do trabalho. • Perceber o conceito de cidadania nas várias dimensões da vida, reconhecendo o papel da mulher na luta por uma sociedade mais justa e igualitária. • Refletir sobre a Educação como caminho para o exercício da cidadania. • Debater sobre questões de gênero na sociedade atual. • Problematicar as questões de gênero no mundo do trabalho. • Conhecer políticas públicas e suas implicações no Direito da mulher. • Conhecer direitos da mulher na legislação brasileira. • Reconhecer as modalidades de violência (doméstica, familiar ou laboral) contra a mulher e seus mecanismos legais de repressão. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos fundamentais de moral e ética. 2. A ética na vida e no trabalho. 3. O exercício pleno da cidadania. 4. Educação para a cidadania. 5. Lutas e conquistas dos movimentos das mulheres. 6. Políticas Públicas para Mulheres no Brasil 7. Modalidades de violência contra a mulher: <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Física; 7.2 Psicológica; 7.3 Sexual; 7.4 Moral; 7.5 Patrimonial. 8. Direitos da mulher na legislação brasileira: <ol style="list-style-type: none"> 8.1 Constituição de 1988; 8.2 CLT; 8.3 Código Civil. 9. Lei Maria da Penha (Lei Federal nº 11.340/2006) e outras leis de proteção à mulher. 			
Procedimentos Metodológicos			
<ul style="list-style-type: none"> • Painel Integrado; • Exposição dialogada; • Palestras; • Leitura compartilhada de textos teóricos e literários; • Roda de Conversa; • Exibição e discussão de temáticas a partir de vídeos e músicas; • Dinâmicas de grupo. 			
Recursos Didáticos			
<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia; • Computador; 			

- Amplificador / Caixa de som;
- Quadro branco e pincel para quadro branco;
- Materiais de papelaria;
- Textos;
- Aplicativos de mensagem.

Avaliação

Avaliação contínua, individual ou em grupo, observando a assiduidade, participação e pontualidade e bem como a participação das alunas nas atividades propostas.

Bibliografia Básica

BOTELHO, André; SCHWARCZ, Lilia Moritz (org.). **Cidadania, um projeto em construção**: minorias, justiça e direitos. São Paulo: Claro Enigma, 2012

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 09 jan. 2024.

BRASIL. **Consolidação das Leis do Trabalho**: aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1943. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm. Acesso em: 09 jan. 2024.

BRASIL. **Lei nº 11.340, de 07 de agosto de 2006**. Cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, nos termos do § 8º do art. 226 da Constituição Federal, da Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres e da Convenção Interamericana para Prevenir, Punir e Erradicar a Violência contra a Mulher; dispõe sobre a criação dos Juizados de Violência Doméstica e Familiar contra a Mulher; altera o Código de Processo Penal, o Código Penal e a Lei de Execução Penal; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11340.htm. Acesso em: 10 jan. 2024.

HOOKS, Bell. **O feminismo é para todo mundo**: políticas arrebatadoras. Trad. Ana Luiza Libânio. Rio de Janeiro: Rosa dos tempos, 2018.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. Trad. João Dell'Anna. 34. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Maria José de Oliveira; SIMONETTI, Maria Cecília Moraes. **Direitos Humanos e Gênero**: Série Debates em Direitos Humanos. Plataforma de Direitos Humanos (Dhesca Brasil). Curitiba: Terra de Direitos, 2013. Disponível em: https://global.org.br/wp-content/uploads/2014/03/980_publicacao_questoes_genero.pdf. Acesso em: 10 jan. 2024.

BRASIL. **Direitos da mulher trabalhadora para um mundo do trabalho com respeito e dignidade**. Brasília-DF: Ministério do Trabalho e Emprego, mar. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/noticias-e-conteudo/2023/junho/mte-lanca-cartilha-com-orientacoes-sobre-direitos-da-mulher-trabalhadora/cartilha.direitosdamulhertrabalhadora.mte.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2024.

BRASIL. **Lei nº 10.406 de 10 de janeiro de 2002**. Institui o Código Civil. Brasília: Diário Oficial da União, 22 jan. 2002. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10406compilada.htm. Acesso em: 10 jan. 2024.

BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel; NOSELLA, Paolo. **Educação e cidadania**: quem educa o cidadão? 2. ed. São Paulo: Cortez, 1988.

BUTLER, Judith P. **Problemas de gênero**: feminismo e subversão da identidade. Trad. Renato Aguiar. 17. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2019. (Sujeito e História).

CARNEIRO, Sueli. **Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil**. São Paulo: Selo Negro, 2011.

COVRE, Maria de Lourdes M. **O que é cidadania**. São Paulo, Brasiliense, 2007.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a Bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. Trad. Coletivo Sycorax. São Paulo: Elefante, 2017.

FEDERICI, Silvia. **O patriarcado do salário**: notas sobre Marx, Gênero e feminismo. São Paulo: Boitempo, 2021.

HOOKS, Bell. **E eu não sou uma mulher?** mulheres negras e feminismo. Trad. Bhuvi Libanio. 6. ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2020.

KOLLONTAI, Aleksandra *et al.* **Introdução ao pensamento feminista negro**: por um feminismo para os 99%. São Paulo: Boitempo, 2021. (Ciclo de Debates). Disponível em: https://boitempoeditorial.files.wordpress.com/2021/03/por-um-feminismo-para-os-99_introducao-ao-pensamento-feminista-negro_textos-de-apoio.pdf. Acesso em: 10 jan. 2024.

LERNER, Gerda. **A criação do patriarcado**: história da opressão das mulheres pelos homens. Trad. Luiza Sellera. São Paulo: Cultrix, 2019.

MONTAÑO, Sonia *et al.* **As Políticas públicas de gênero**: um modelo para armar. O Caso do Brasil. Santiago de Chile: CEPAL, 2003. (Serie mujer e desarrollo). Disponível em: <https://www.cepal.org/pt-br/publicaciones/5907-politicas-publicas-genero-modelo-armar-o-caso-brasil>. Acesso em: 10 jan. 2024.

RIBEIRO, Djamil. **Lugar de fala**. São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. (Feminismos Plurais).

Software(s) de Apoio:

- Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides; aplicativos de envio de mensagens e redes sociais.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Qualidade de Vida	Carga-Horária:	12h/a (9h)
EMENTA			
Promover a qualidade de vida da mulher. Inclui discussões sobre autoestima, fundamentos de saúde, biossegurança e segurança alimentar. Explora-se o papel desses elementos na promoção do bem-estar feminino, proporcionando uma compreensão abrangente dos fatores que impactam positivamente na qualidade de vida, com enfoque especial na mulher.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a autoestima das alunas, promovendo uma visão positiva e saudável de si mesmas. • Fornecer noções básicas em saúde, capacitando as mulheres a compreenderem e cuidarem melhor de seu bem-estar físico e emocional. • Explorar princípios de biossegurança, destacando a importância da prevenção de riscos para a saúde feminina. • Abordar questões de segurança alimentar e nutricional, capacitando as mulheres a fazerem escolhas alimentares conscientes e benéficas. • Integrar esses conhecimentos para empoderar as alunas na busca por uma qualidade de vida plena e sustentável, adaptada às suas necessidades específicas. 			

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)
<ol style="list-style-type: none">1. Noções básicas em saúde da mulher: características do ciclo de vida da mulher e saúde sexual e reprodutiva, prevenção de doenças específicas e cuidados ginecológicos;2. Autoestima e Saúde mental: Noções e estratégias;3. Biossegurança aplicada à saúde da mulher: conceitos básicos;4. Segurança alimentar e nutricional: noções básicas e estratégias para uma alimentação saudável;5. Lazer, Exercício físico e qualidade de vida: adaptação de atividades;6. Prevenção e detecção precoce de doenças: exames preventivos; detecção precoce como, câncer de mama e de colo do útero;7. Educação para a saúde e empoderamento feminino: autogerenciamento da saúde.
Procedimentos Metodológicos
<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas dialogadas; Aulas Interativas; Estudos de Caso; Discussões em Grupo; Seminários e Apresentações de Trabalhos; Palestras e Debates; Estudos Dirigidos.
Recursos Didáticos
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de slides, vídeos, gráficos e recursos audiovisuais. Além de materiais didáticos diversificados, como textos, artigos, <i>podcasts</i> e recursos online.
Avaliação
<ul style="list-style-type: none">• Avaliações por meio de provas escritas;• Elaboração de trabalhos escritos, como resenhas e estudos de caso;• Avaliação por meio de apresentações orais individuais ou em grupo;• Avaliação da participação ativa dos estudantes nas aulas;• Aplicação de exercícios práticos;• Criação de portfolios;• Desenvolvimento de trabalhos em grupo que promovam a colaboração e a aplicação coletiva de conhecimentos teóricos.
Bibliografia Básica
<p>ALCALDE, E. Empoderamento feminino. Rio de Janeiro: Autonomia Literária, 2019.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Biossegurança em saúde: prioridades e estratégias de ação / Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. Disponível em <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/biosseguranca_saude_prioridades_estrategicas_acao.pdf> Acesso em: <21.01.24></p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica: Saúde Sexual e Saúde Reprodutiva. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/abcd26.pdf>. Acesso em: <17.01.24></p> <p>MARCELLINO, N. C. Lazer e humanização. 12.ed. - São Paulo: Editora Papyrus, 2018.</p> <p>MENDES, M. A.; GREENBERG, L. A clínica das emoções: teoria e prática da terapia focada nas emoções. Novo Hamburgo: Sinopsys Editora, 2022.</p> <p>MOREIRA, W. W. (Org.). Qualidade de vida: complexidade e educação. 8.ed. – São Paulo: Papyrus, 2019.</p> <p>PAIM, J. S.; et al. Promoção da saúde e apoio psicossocial. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2017.</p> <p>PAPALIA, D. E.; FELDMAN, R. D. Desenvolvimento Humano. 15.ed. – Porto Alegre: AMGH, 2018.</p>
Bibliografia Complementar
<p>BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. - Brasília, 2018. Disponível em</p>

<https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PLANSAN%202016-2019_revisado_completo.pdf> Acesso em: <21.01.24>

TEIXEIRA, L. A.; SILVA, D. M.; FIGUEIRÓ FILHO, E. A. **Prevenção do câncer do colo do útero:** conhecendo atitudes e práticas das mulheres atendidas em uma unidade básica de saúde. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia, 38(7), 347-354.

Software(s) de Apoio:

- Moodle, Canvas, ou Blackboard a critério do(a) docente.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Educação Socioambiental e Sustentabilidade	Carga-Horária:	08h/a(6h)
EMENTA			
A transversalidade da temática Educação Ambiental (EA). Objetivos, concepções e princípios básicos da Educação Ambiental. Política Nacional de Educação Ambiental (EA formal e Informal, Interdisciplinaridade). Valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade. Desenvolvimento socioambiental. Economia e meio ambiente. Saúde e meio ambiente. Projetos socioambientais: educação ambiental formal e não formal, interfaces com distintos atores sociais.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. • Disseminar e incentivar práticas sustentáveis no dia a dia; • Contribuir para a o processo de conscientização ambiental; • Repensar hábitos que prejudicam o meio ambiente; • Incentivar atitudes de forma, individual e coletiva, com relação à consciência ecológica. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ul style="list-style-type: none"> • O Homem no Ambiente: Históricos e conceitos da Educação Ambiental. • Sustentabilidade: A) Interação entre o homem e o ambiente; B) Evolução da preocupação ambiental. C) Definições da Educação Ambiental e seus aspectos; D) Alfabetização Ecológica Programa Nacional de Educação Ambiental; • Políticas Ambientais: Lei nº9795/99 e decreto nº4281/02; Tratado de Educação Ambiental para sociedades sustentáveis e responsabilidade global Carta da Terra Integridade Ecológica Justiça Social e Econômica; Agenda 21 - Movimentos ambientalistas Conferências Ambientais; • Saúde e Meio Ambiente Meio ambiente e doenças: saúde e qualidade de vida. Classificação de doenças relacionadas à água, ar e solo. Epidemiologia Ambiental. • Práticas Ambientais Sustentáveis 			
Procedimentos Metodológicos			
As aulas do componente curricular devem ser conduzidas por uma prática interdisciplinar e contextualizada. As aulas podem contemplar aulas expositivas dialogadas; atividades e discussão em grupo; exibição de filmes, documentários, curtas etc. Além de, desenvolver seminários, oficinas de trabalho, análise de estudos de casos em grupos; realização de debates; desenvolvimento de dinâmicas de grupo; realização de entrevistas e trabalhos de campo, dentre outras possibilidades metodológicas.			
Recursos Didáticos			
<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de projetor multimídia • Quadro branco • Computador • Softwares. 			
Avaliação			
O processo avaliativo deverá ocorrer de forma contínua e formativa. Nessa perspectiva, serão utilizados como instrumentos avaliativos: a frequência, colaboração e a participação das alunas nas atividades			

propostas sejam individuais ou em grupo. Entre outras atividades destacamos atividades escritas e orais, participação em debates, e trabalhos em equipe e elaboração de relatórios.

Bibliografia Básica

DIAS, G.F. Educação ambiental: princípios e práticas. 4ª ed. São Paulo: Gaia, 1992. MILLER Jr, G. T. Ciência Ambiental. Tradução da 11ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008, 501p.

WALLAVER, J.P. O ABC do meio ambiente: fauna brasileira. IBAMA: Brasília. 2000. 15p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Vocabulário básico de recursos naturais e meio ambiente. 2 ed. IBGE: Rio de Janeiro. 2004. 332p.

MINISTÉRIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Protocolo de Quioto. Editado e traduzido com apoio do Ministério das Relações Exteriores. 29p.

OLIVEIRA, H.T.; SANTOS, S.A.M.; DOMINGUEZ, I.G.P.; KUNIEDA, E. (Orgs). Os fundamentos e as políticas públicas de Educação Ambiental na constituição do Coletivo Educador de São Carlos, Araraquara, Jaboticabal e Região. 1. ed. São Carlos: Gráfica e Editora Futura, 2011. 100 p.

Bibliografia Complementar

RODRIGUES, F.L.; CAVINATTO, V.M. Lixo: De onde vem? Para onde vai?. 14 Impressão. Moderna: São Paulo. 2003. 95p. SANTOS, S.A.M.; OLIVEIRA, H.T.; DOMINGUEZ, I.G.P.; KUNIEDA, E. (Org.). Metodologias e temas socioambientais na formação de educadoras(es) ambientais (2007-2008). 1.ed. São Carlos: Gráfica e Editora Futura, 2011. 228 p.

Software(s) de Apoio:

- Powerpoint

APÊNDICE III – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	Carga-Horária:	9h (12h/a)
EMENTA			
Empreendedorismo: conceitos e perspectivas. Perfil do Empreendedor: valores, habilidades e atitudes. Identificação de oportunidades. Inovação. O que é Inovação. Inovação versus Invenção. Formas de associação: cooperativismo. Diferença entre associativismo e cooperativismo. Economia solidária.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a economia solidária como ação política. • Verificar quais as oportunidades de geração de renda através do cooperativismo. • Compreender a necessidade de formalização dos processos de produção e venda. • Identificar direitos e deveres dos cooperados. • Entender os conceitos e aplicações da Economia solidária. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo; • Perfil do empreendedor; • Identificação de oportunidades; • Inovação; • Associativismo e cooperativismo; • Economia solidária. 			
Procedimentos Metodológicos			
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialógicas, discussão de textos, palestras, seminários, visitas técnicas, pesquisas bibliográficas. • Disciplinas Associadas: Tecnologia de derivados do leite, segurança do trabalho. • Visitas Técnicas: Empresas que atuam na produção de derivados do leite. • Projetos Interdisciplinares: Desenvolvimento de plano de negócios voltados a produção de derivados do leite. 			
Recursos Didáticos			
Utilização de quadro branco, projetor multimídia e vídeos técnicos			
Avaliação			
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. • Avaliação através do desenvolvimento do plano de negócios de produtos derivados do leite. • Prova escrita ou seminários para apresentação oral. • Autoavaliação e avaliação em grupo. 			
Bibliografia Básica			
<p>CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo para visionários. Rio de Janeiro: LTC, 2013.</p> <p>RIES, E. A Startup enxuta: como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas. São Paulo: Lua de Papel, 2012.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>RIES, E. A Startup enxuta: como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas. São Paulo: Lua de Papel, 2012.</p>			

Software(s) de Apoio:	
<ul style="list-style-type: none"> • Software de edição de texto e apresentação de slides. 	
Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite
Disciplina:	Segurança do Trabalho
Carga-Horária:	6h (8h/a)
PROGRAMA	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer técnicas modernas de segurança do trabalho, visando promover a proteção do trabalhador no local de trabalho; • Desenvolver atividades de segurança do trabalho voltadas para a prevenção de acidentes, a prevenção de incêndios e a promoção da saúde; • Desenvolver e aprofundar o estudo de temas de maior complexidade que envolva as Empresas dentro do contexto de Segurança do Trabalho. 	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico da segurança do trabalho 2. Normas regulamentadoras – Legislação 3. Acidentes característicos 4. Prevenção e combate a incêndios 5. Riscos ambientais e profissionais 6. Prevenção de acidentes e promoção da saúde do trabalhador 	
Procedimentos Metodológicos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialógicas, discussão de textos, palestras, seminários, visitas técnicas, pesquisas bibliográficas. • Disciplinas Associadas: Tecnologia de derivados do leite. • Visitas Técnicas: Propriedades rurais, Empresas com sistema de prevenção à acidentes e promoção à saúde e segurança do trabalhador bem estruturado. • Projetos Interdisciplinares: Diagnóstico das práticas de segurança adotada por produtores de derivados do leite. 	
Recursos Didáticos	
Utilização de quadro branco, projetor multimídia e vídeos técnicos.	
Avaliação	
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliações escritas e práticas; • Desenvolvimento de trabalhos em grupo e individuais. 	
Bibliografia Básica	
<p>ZOCCHIO, A. Política de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Ed. LTR, 2000.</p> <p>_____. Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Ed. LTR, 2001.</p> <p>PEREIRA FILHO, H. do V., PEREIRA, V. L. D. do V.; PACHECO JR, W. Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho. Barueri/SP: ATLAS,2000.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. Barueri/SP: ATLAS, 2001.</p> <p>BENSOUSSAN, E.; ALBIERI, S. Manual de Higiene Segurança e Medicina do Trabalho. Rio de Janeiro: Atheneu Ed., 1997.</p>	
Software(s) de Apoio:	
<ul style="list-style-type: none"> • Software de edição de texto e apresentação de slides. 	

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Biologia aplicada a tecnologia do leite e derivados	Carga-Horária:	12h (16h/a)
EMENTA			
<p>Conhecimentos sobre os compostos químicos das células e sobre os processos de nutrição dos seres vivos. Conhecimento sobre os seres vivos patogênicos presentes nos alimentos, e os que participam dos processos de produção de alimentos, Micro-organismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos.</p>			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os processos biológicos, a diversidade e o modo de vida dos organismos vivos de interesse para a produção, conservação e análise dos alimentos. • Compreender a importância dos micro-organismos na indústria láctea, os fatores que afetam o desenvolvimento destes, bem como o controle de crescimento através dos métodos químicos. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Composição química das células: Compostos orgânicos e inorgânicos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Água e sais minerais 1.2. Glicídios 1.3. Lipídeos 1.4. Proteínas 1.5. Vitaminas 2. Nutrição animal <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Alimentos e nutrientes 2.2. Organização do sistema digestório 2.3. Destino dos produtos da digestão 3. A diversidade da vida <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Vírus e virose 3.2. Bactérias 3.3. Fungos 4. Principais Grupos de micro-organismos de importância na indústria láctea. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Bactérias lácticas 4.2. Bactérias fecais 4.3. Bactérias psicrótróficas 4.4. Bactérias esporuladas 4.5. Bactérias patogênicas 4.6. Fungos (mofos e leveduras) 5. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos; <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Atividade de água, acidez, composição química e fatores antimicrobianos naturais. 5.2. Temperatura, umidade e composição gasosa do ambiente. 6. Controle e desenvolvimento microbiano nos alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Uso de altas e baixas temperaturas 6.2. Controle de desidratação 6.3. Emprego de agentes químicos. 			
Procedimentos Metodológicos			
<p>Aulas serão expositivas, dialogadas, com vídeos técnicos e estudos de caso, de modo a estimular o senso crítico das alunas. Atividades práticas em laboratório e aulas de campo.</p>			
Recursos Didáticos			
<p>Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos técnicos e modelos anatômicos.</p>			

Avaliação	
As avaliações serão realizadas por meio de trabalhos individuais e em grupos e provas escritas.	
Bibliografia Básica	
FRANCO, B. D. G. de M; LANDGRAAF, M. Microbiologia de Alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.	
HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipulação de alimentos . São Paulo: Varela, 1995.	
JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos . Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.	
LACASSE, D. Introdução à Microbiologia Alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 1995.	
LENINGUER, A; NELSON, D.L. COX, M. M. Princípios de Bioquímica . 5. ed. São Paulo: Sarvir, 2011.	
ODUM, E. P. Fundamentos de Ecologia . 5. ed. Pioneira Thompson, 2007.	
PELCZAR, M. <i>et al.</i> Microbiologia: Conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.	
SADAVA, d. HELLER, H. G. PURVES, W. K. HILLIS, D. M. Vida: A ciência da Biologia . 8. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2009.	
SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 2002.	
TOTORA, G. J. <i>et al.</i> Microbiologia . 6. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2000.	
Bibliografia Complementar	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos . São Paulo: Varela, 2008.	
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.	
SADAVA, D. HELLER, H. G. PURVES, W. K. HILLIS, D. M. Vida: A ciência da Biologia . 8. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2009.	
SANTOS, K. dos. Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD). Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.	
Software(s) de Apoio:	
<ul style="list-style-type: none"> • Editor de Texto e Editor de Apresentação de <i>slides</i>. 	

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite	
Disciplina:	Higiene e segurança alimentar	Carga-Horária: 12h (16h/a)
EMENTA		
Obtenção higiênica do Leite. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos. Noções de Boas Práticas de Higiene e Fabricação. Qualidade da água. Limpeza e sanificação. Detergentes e sanitizantes.		
PROGRAMA		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar e executar programa de higiene, de limpeza e de sanitização na agroindústria; • Indicar e utilizar o processo mais apropriado para higiene, para limpeza e para sanitização na agroindústria; • Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle de qualidade; 		

• Utilizar técnicas e métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial.
• Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)
<ol style="list-style-type: none">1. Noções de Boas Práticas Agropecuárias: obtenção higiênica do leite2. Boas Práticas de Higiene e Fabricação<ol style="list-style-type: none">2.1. Higiene na Produção de Alimentos2.2. Fontes de Contaminação (Biológico/Físico/Químico)2.3. Processo de higienização e Segurança alimentar2.4. Importância da higiene na indústria de alimentos3. Qualidade de água<ol style="list-style-type: none">3.1. Características sensoriais, químicas e microbiológicas3.2. Controle e tratamento de água4. Limpeza e sanificação<ol style="list-style-type: none">1.3. Conceitos: higienização, sanificação, desinfecção, esterilização e outros.1.4. Objetivos e etapas do procedimento de higienização: Pré-lavagem, lavagem com detergentes, enxágue e sanificação.2. Detergentes (Limpeza) e sanitizantes<ol style="list-style-type: none">4.1. Detergentes: agentes alcalinos, agentes ácidos, agentes complexantes e agentes tensoativos.4.2. Sanitizantes: compostos clorados, álcoois, extrato de semente de <i>grapefruit</i> e associação de ácidos e tensoativos aniônicos
Procedimentos Metodológicos
As aulas serão expositivas dialogadas, com estudos de casos e estimulando a participação e o senso crítico dos alunos. Atividades práticas no laboratório e aulas de campo nas queijarias da região.
Recursos Didáticos
Quadro branco, projetor multimídia e vídeos.
Avaliação
As avaliações serão de forma escrita por meio de listas de exercícios e trabalhos individuais e em grupos.
Bibliografia Básica
ANDRADE, N. J. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa/MG: UFV, 1994. _____. Higiene na indústria de alimentos . São Paulo Varela, 2008. FRANCO, B. D. G. de M; LANDGRAAF, M. Microbiologia de Alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2006. GALHARDI, M. G. <i>et al.</i> Higiene e sanitização para as empresas de alimentos . Campinas/SP: PROFQUA/SBCTA, 1995. HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipulação de alimentos . São Paulo: Varela, 1995. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos . Porto Alegre/RS: Artmed, 2005. PELCZAR, M. <i>et al.</i> Microbiologia: Conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 2002. TOTORA, G. J. <i>et al.</i> Microbiologia . 6. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2000. YOKOYA, F. Controle de qualidade, higiene e sanitização nas fábricas de alimentos . São Paulo: Secretaria da Indústria, Ciência e Tecnologia.
Bibliografia Complementar

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

SANTOS, K. dos. **Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento** (DVD). Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.

Software(s) de Apoio:

- Editor de Texto e Editor de Apresentação de *Slides*.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Noções básicas de análise do leite	Carga-Horária:	12h (16h/a)
Normas de segurança em laboratório. Leite: Definição, composição e caracterização físico-química. Técnicas de amostragem. Análises básicas do leite. Legislação.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e utilizar as técnicas e métodos oficiais de caracterização e controle de qualidade do leite e derivados. • Planejar, coletar, transportar e preparar amostras de leite de forma adequada e estatisticamente representativa. • Interpretar resultados analíticos. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Noções de segurança em laboratório 2. Composição química do leite 3. Propriedades físico-químicas do leite: conceitos e definições 4. Amostragem: etapas de amostragem, normas gerais para coleta, preparo e envio. 5. Contagem de células somáticas e contagem bacteriana total. 6. Análises de leite: métodos oficiais <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Determinação de gordura 6.2. Determinação de densidade 6.3. Determinação de índice crioscópico 6.4. Determinação de extrato seco 6.5. Determinação de pH 6.6. Determinação de acidez titulável e teste de alizarol 6.7. Provas higiênicas (pesquisa de sangue, pus e colostro) 6.8. Provas enzimáticas do leite: peroxidase e fosfatase 6.9. Detecção de fraudes no leite. 			
Procedimentos Metodológicos			
Aulas expositivas, práticas de laboratório, trabalhos em grupos, exercícios de fixação, jogos didáticos			
Recursos Didáticos			
Quadro branco, projetor multimídia, laboratório de informática, livros.			
Avaliação			
Avaliação			
A avaliação será realizada a partir da pela média aritmética das notas obtidas nos exercícios, trabalhos e participação nas aulas teóricas e de laboratório.			
Bibliografia Básica			

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos . 2. ed., Campinas/SP: UNICAMP, 2003.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos . São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.
TRONCO, V. M. Propriedades físico-químicas do leite . 2. ed. Santa Maria/RS, Ed. da Universidade Federal de Santa Maria, 2003.
Bibliografia Complementar
BRASIL, Ministério da Agricultura - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária, Laboratório Nacional de referência Animal. Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes , Brasília/DF, 1981, v. II.
BRASIL. (Ministério da Agricultura / DAS/DIPOA/SNT) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos , Brasília/DF, 1996.
Software(s) de Apoio:
<ul style="list-style-type: none"> • Editor de Texto e Editor de Apresentação de <i>Slides</i>.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite	
Disciplina:	Tecnologia de leite e derivados.	Carga-Horária: 43h (57h/a)
EMENTA		
Síntese do leite e fatores que afetam a sua composição. Operações de beneficiamento e processamento de leite. Aditivos alimentares e fermentos lácteos. Tecnologia da fabricação de manteiga (cremosa e de garrafa), iogurte, doce de leite (pastoso e barra), queijos de manteiga, coalho, ricota, minas frescal e requeijão.		
PROGRAMA		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e aplicar conhecimentos das técnicas para processamento de derivados de leite; • Identificar as propriedades, características e as condições das matérias-primas para produção de produtos lácteos; • Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos; • Identificar as causas de alterações em matérias-primas e dos produtos lácteos; • Aplicar métodos e técnicas de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos. 		
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Componentes do leite: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Síntese e fatores que afetam a sua composição; 1.2. Propriedades nutricionais e tecnológicas. 2. Aditivos alimentares e fermentos lácteos: 3. Elaboração de produtos lácteos e legislação: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Operações de beneficiamento e processamento de leite: filtração, padronização, homogeneização, pasteurização, resfriamento, esterilização e envase; 1.2. Processamento de queijos de manteiga, coalho (tradicional e condimentados), ricota, minas frescal e requeijão; 1.3. Processamento de manteiga cremosa e de garrafa; 1.4. Processamento de doce de leite (pastoso e em barra); 1.5. Processamento de iogurte e bebidas lácteas. 		
Procedimentos Metodológicos		

A disciplina constará de aulas expositivas, vídeos e aula de campo nas queijarias da região. As aulas práticas serão realizadas na Usina de Beneficiamento de Leite e/ou no Laboratório de Processamento e/ou Análise de Alimentos.
Recursos Didáticos
Quadro branco, projetor multimídia e vídeos.
Avaliação
As avaliações serão de forma escrita por meio de trabalhos individuais e em grupos.
Bibliografia Básica
BRANDÃO, S. C. C. Nova legislação de produtos lácteos . São Paulo: Indústria de Laticínios, 2002.
FELLOWS, P. J., Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . Porto Alegre/RS: Artmed, São Paulo, 2003.
FOSCHIERA, J. L. Indústria de laticínios . Suliani Editografia, 2004.
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite . Viçosa/MG: UFV, 2007.
ORDOÑEZ, J. A. <i>et al.</i> Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal . Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.
SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos proteicos . São Paulo: Varela, 1996.
TRONCO, V. M. Manual de inspeção da qualidade do leite . 3. ed. Santa Maria/RS: UFSM.
VAN DENDER, A. G. F. Requeijão Cremoso e outros queijos fundidos: Tecnologia de fabricação, controle de processo e aspectos de mercado . São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 2006.
Bibliografia Complementar
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
SANTOS, K. dos. Qualidade e segurança do leite da ordenha ao processamento (DVD) . Ed. Revista Higiene Alimentar, 2005.
Software(s) de Apoio:
<ul style="list-style-type: none">• Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

APÊNCIDE IV - PROGRAMA DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Atividade de Integração Acadêmica: Acolhimento, Aula Inaugural e Integração das estudantes com a cultura institucional	Carga-Horária:	4h/a(3h)
EMENTA			
Acolhimento às estudantes; Informações gerais sobre o curso. Estrutura física da instituição. Normas de funcionamento do campus. Direitos e deveres das estudantes. Política de Assistência Estudantil no IFRN e no âmbito do Programa Mulheres Mil. Atendimento as estudantes no âmbito do Programa Mulheres Mil.			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Vivenciar no IFRN um espaço de acolhimento, mediante a orientação, o diálogo e a reflexão da importância do Programa Mulheres Mil para a inserção social de mulheres; • Conhecer a estrutura de funcionamento do IFRN, especificamente, do Campus, da Diretoria Acadêmica, da Coordenação de Extensão e da Supervisão do Programa Mulheres Mil no <i>Campus</i>; • Situar-se na cultura educativa do IFRN; • Conhecer as formas de acesso aos serviços de apoio ao estudante, apropriando-se de seus direitos e deveres. • Desenvolver o sentimento de pertencimento, reconhecendo as ações de ensino, pesquisa e extensão do IFRN como fundamentais para sua formação pessoal, acadêmica e profissional. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Acolhimento: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. IFRN como instituição de formação humana e integral. <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Valores; 1.1.2. Princípios - Empatia; Respeito mútuo; Solidariedade; Igualdade; Equidade; Democracia; Política; Participação; Cidadania. 1.2. Programa Mulheres Mil – Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito 2. Estrutura e Funcionamento do IFRN/<i>Campus</i> e das atividades da Diretoria Acadêmica, da Coordenação de Extensão e do Curso no âmbito do programa Mulheres Mil. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Funcionamento da Assistência Estudantil e serviços institucionais. 3. Cultura institucional do IFRN: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Direitos e Deveres conforme Organização Didática 4. Introdução à área profissional: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Objetivos do curso 4.2. Apresentação da Matriz Curricular 4.3. Organização dos Módulos 			
Procedimentos Metodológicos			
O acolhimento é uma ação pedagógica, com o objetivo de dar as boas-vindas as estudantes e aos docentes, integrando-as entre si, com a escola, servidores, e fortalecendo a conexão entre elas. Esse momento deve ser realizado em um evento único mediado por práticas didáticas tais como: palestras, oficinas, dinâmicas, passeios dentro da instituição, exibição de vídeos, músicas, rodas de conversa, dentre outras práticas que se centrem no processo de integração, conexão de pessoas e informações.			
Recursos Didáticos			
<ul style="list-style-type: none"> • Projetor multimídia • Computador • Amplificador / Caixa de Som • Quadro branco • Pincel para quadro branco 			

- Filmadora / Máquina Fotográfica
- Cartolina
- Revista
- Tesoura
- Cola
- Lápis coloridos do tipo hidrocor/ giz de Cera/ em madeira, etc.
- Tinta Guache e Pincel

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a participação efetiva das estudantes em todas as atividades pedagógicas planejadas. Para efeito de registro, sugere-se a lista de frequência devidamente assinada, como instrumento comprovador da participação da estudante e demais servidores envolvidos.

Bibliografia Básica

BRASIL. **Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável.** Caminhos de Inclusão. MEC, BR, 2011. Disponível em < fpb.edu.br/relacoes-internacionais/assuntos/Documentos/projeto-mulheres-mil/ebooks/mulheres_mil_na_rede_federal_-_caminhos_da_inclusao.pdf> Acesso em 12 de dezembro de 2023.

BRASIL. BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Portaria MEC nº 725, de 13 de abril de 2023.** Institui o Programa Mulheres Mil. < <https://abmes.org.br/legislacoes/detalhe/4266/portaria-mec-n-725>> acesso em 10 de novembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Projeto Mulheres Mil.** Associação dos Colleges Comunitários do Canadá -ACCC/ Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica -SETEC- MEC. 2007, versão final. Disponível em: < <http://www.oei.es/pdf2/mulheres-mil.pdf> >. Acesso em: 09 de março de 2015.

BRASIL. **Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito.** Brasília, 2011(a).SETEC/MEC. Disponível em < http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11834-guia-metodologico-setec-pdf&category_slug=outubro-2012-pdf&Itemid=30192> Acesso em 23 de julho de 2023.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN: uma construção coletiva.** Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Organização Didática do IFRN.** Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações.** Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ROCHA, R. de C. **Educação profissional e mulheres mil: fios, tessituras e entrelaces /** Rita de Cássia Rocha – Mossoró, RN: EDUERN, 2020. 141p.: il., PDF.

ROSA. Stela (Org.) **Mulheres Mil: do sonho à realidade.** Brasília: Ministério da Educação, 2011.

SILVA, Damaris. **Escola acolhedora é a que está atenta às distintas realidades.** Revista Educação. SP. 2023. Disponível em <https://revistaeducacao.com.br/2023/03/15/escola-acolhedora-damaris/> acesso em 15 de dezembro de 2023.

SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. **Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor.** Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.

MEIRELES, M. K. de M. (Org.). Mulheres mil no IFRN - Campus Caicó: tecendo saberes e práticas emancipatórias. Natal. IFRN, 2021.
Bibliografia Complementar
COLL, C. et al. O construtivismo na sala de aula. São Paulo: Ática, 1999.
COLL, C. Os conteúdos na forma: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.
VIEIRA, Vera. Cultura de paz na luta contra a violência às mulheres e meninas. Associação de Mulheres pela Paz. São Paulo.2019.
VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. Aprendizagem. 2008. Disponível em: http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf Acessado em: 29 jan. 2013.
OLIVEIRA, Bruno Goulart de. VASCONCELOS, Neila. Por Trás dos Rótulos: Coletânea de convites à empatia à luz da Comunicação Não Violenta. Disponível em file:///C:/Users/1673381/Downloads/Por%20Tr%C3%AAs%20dos%20R%C3%B3tulos%20-%20Colet%C3%A2nea%20de%20convites%20-%20A%20empatia%20-%20A%20luz%20da%20Comunica%C3%A7%C3%A3o%20N%C3%A3o%20Violenta%20-%20Bruno%20Goulart%20de%20Oliveira%20e%20Neila%20dos%20Santos%20Vasconcelos%20Coelho.pdf . Acesso em 10 de janeiro de 2024.
Software(s) de Apoio:
<ul style="list-style-type: none"> • Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	Atividade de Integração com Formadoras e alunas: Mapa da Vida	Carga-Horária:	8h/a(6h)
EMENTA			
A mulher como sujeito do conhecimento: autora e protagonista da história da sua vida e de seu grupo. Valorização das experiências das mulheres. Dimensão coletiva: acolhimento; diagnóstico do perfil situacional; reconhecimento das mulheres como pertencentes a coletivos; mapeamento dos conhecimentos e saberes que definem o mundo do trabalho no território delimitado. Dimensão Individual: narração de histórias de vidas, com base no acervo de experiências individuais tecidas no coletivo; representação de singularidades e trajetórias de vida; mapeamento de conhecimentos e saberes laborais; planejamento de propostas futuras e definição de metas profissionais			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância do diálogo, identificando as problemáticas que atravessam seus cotidianos, os quais podem impactar ou dificultar suas participações na qualificação profissional. • Refletir sobre a escolaridade, estabelecendo relações com as condições de acesso às políticas públicas como direitos essenciais para o exercício da cidadania. • Mapear as trajetórias de vida, compartilhando e valorizando experiências que contribuíram para a construção de conhecimentos e saberes individuais e coletivos. • Planejar a vida pessoal, profissional e acadêmica com definições de metas e estratégias a serem alcançadas. • Fortalecer as singularidades e a coletividade na materialização da vida em comunidade. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dialogicidade: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. A mulher como sujeito do conhecimento; 1.2. Contexto atual e qualificação profissional; 			

<p>1.2.1 Escolaridade e exercício da cidadania.</p> <p>1.3. Dimensão coletiva e individual.</p> <p>2. Mapa da Vida:</p> <p>2.1. Elaboração do Mapa da Vida:</p> <p>2.1.1. Quais os principais fatos de sua vida?</p> <p>2.1.2. Quais são as pessoas significativas?</p> <p>2.1.3. Quais foram as rupturas e por que aconteceram?</p> <p>2.1.4. Quais foram as lutas e condições de existência dos seus antepassados?</p> <p>2.1.5. Quais saberes foram transmitidos por eles para você?</p> <p>2.1.6. Que valores orientam a sua vida?</p> <p>2.1.7. Quais e como foram suas experiências na escola?</p> <p>2.1.8. Quais são suas experiências no mundo do trabalho?</p> <p>2.1.9. Quais os seus sonhos?</p> <p>2.2. Socialização do Mapa da Vida:</p> <p>2.2.1. Registro, validação e valorização das experiências</p> <p>3. Projetos de Vida:</p> <p>3.1. Metas;</p> <p>3.2. Pessoal, profissional e acadêmico</p>
<p style="text-align: center;">Procedimentos Metodológicos</p>
<p>Para o desenvolvimento deste componente curricular torna-se necessário assumir uma postura didática com princípios da dialogicidade, da problematização, da contextualização, do respeito, da empatia, da igualdade, da equidade.</p> <p>As aulas devem ser desenvolvidas em um ambiente acolhedor, por meio de práticas diversificadas: Rodas de conversa; Atividades individuais e em grupo; Atividades práticas; Atividades avaliativas e auto avaliativas; dentre outras.</p>
<p style="text-align: center;">Recursos Didáticos</p>
<ul style="list-style-type: none">• Projetor multimídia• Computador• Amplificador / Caixa de Som• Quadro branco• Pincel para quadro branco• Filmadora / Máquina Fotográfica• Cartolina• Revista• Tesoura• Cola• Lápis coloridos do tipo hidrocor / giz de Cera/ em madeira, etc.• Tinta Guache e Pincel
<p style="text-align: center;">Avaliação</p>
<p>A avaliação realizar-se-á de forma contínua, mediante a sistematização dos conteúdos desenvolvidos, estabelecendo-se relações entre os objetivos propostos e sua efetivação, bem como a frequência e participação das alunas nas atividades desenvolvidas, individual ou em equipe, elaborando e socializando os mapas da vida.</p>
<p style="text-align: center;">Bibliografia Básica</p>
<p>BATISTA, Ana Carolina Oliveira et al. Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito. Brasília: Ministério da Educação, 2011.</p> <p>BRASIL. Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Caminhos de Inclusão. MEC, BR, 2011. Disponível em < fpb.edu.br/relacoes-internacionais/assuntos/Documentos/projeto-mulheres-mil/ebooks/mulheres_mil_na_rede_federal_-_caminhos_da_inclusao.pdf> Acesso em 12 de dezembro de 2023.</p>

<p>LINHARES, Francisco Fred Lucas. Práticas discursivas e cuidado de si: a constituição de subjetividades de alunas do Programa Mulheres Mil na Escrita dos Mapas da Vida. 2019. 161f. Tese (Doutorado em Estudos da Linguagem) - Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2019.</p> <p>ROSA. Stela (Org.) Mulheres Mil: do sonho à realidade. Brasília: Ministério da Educação, 2011.</p> <p>SILVA. Damaris. Escola acolhedora é a que está atenta às distintas realidades. Revista Educação. SP. 2023. Disponível em https://revistaeducacao.com.br/2023/03/15/escola-acolhedora-damaris/ acesso em 15 de dezembro de 2023.</p> <p>SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.</p>
Bibliografia Complementar
<p>COLL, C. et al. O construtivismo na sala de aula. São Paulo: Ática, 1999.</p> <p>COLL, C. Os conteúdos na forma: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.</p> <p>VILA, Carlos; DIOGO, Sandra; VIEIRA, Anabela. Aprendizagem. 2008. Disponível em: http://www.psicologia.pt/artigos/textos/TL0125.pdf Acessado em: 29 jan. 2013.</p>
Software(s) de Apoio:
<ul style="list-style-type: none"> • Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Curso:	FIC em Produtor(a) de Derivados do Leite		
Disciplina:	<p>Palestras:1) A formação profissional e o mundo do trabalho: ênfase aos arranjos produtivos locais; 2) Processo de escolarização e inclusão escolar: ênfase na verticalização da formação das mulheres</p>	Carga-Horária:	4h/a (3h)
EMENTA			
<p>Orientação específica as estudantes na compreensão do Mundo do Trabalho e identificação das potencialidades quanto aos arranjos produtivos locais. A importância da formação integral, com ênfase na formação profissional. Orientação específica sobre o processo de escolarização e como organiza-se a formação profissional. Verticalização da formação. Noções acerca da organização da Educação Básica Brasileira e suas modalidades de ensino. Organização da Educação Profissional no Brasil.</p>			
PROGRAMA			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Consolidar os conteúdos vistos ao longo do desenvolvimento do curso. • Possibilitar a integração entre teoria e prática para a compreensão do mundo do trabalho. • Capacitar e instrumentalizar as estudantes quanto ao planejamento da verticalização da formação profissional. • Fortalecer a capacidade de síntese e de sistematização do aprendizado adquirido durante o curso. 			
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. O Mundo do Trabalho e suas dimensões. 2. Estrutura e organização da Educação Básica e profissional no Brasil: possibilidades de escolarização e verticalização 			
Procedimentos Metodológicos			

- Para o desenvolvimento deste componente curricular torna-se necessário assumir uma postura didática com princípios da dialogicidade, da problematização, da contextualização, do respeito, da empatia, da igualdade, da equidade. Princípios estes que se coadunam a metodologia de Acesso, Permanência e Êxito que estrutura as ações do Programa Mulheres Mil.
- Esse momento deve ser realizado em uma forma de eventos, seminários, mediados por palestras, oficinas que discutam as temáticas principais que compreendem o objetivo do programa curricular.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia
- Computador
- Amplificador / Caixa de Som
- Quadro branco
- Pincel para quadro branco
- Filmadora / Máquina Fotográfica

Avaliação

A avaliação realizar-se-á de forma contínua mediante a participação efetiva das estudantes em todas as atividades pedagógicas planejadas. Para efeito de registro, sugere-se a lista de frequência devidamente assinada, como instrumento comprovador da participação da estudante e demais servidores envolvidos.

Bibliografia Básica

ALLENDE, Carmem e ORAGGIO, Liliane. Pela porta da frente. In: site da Revista Onda Jovem, 2010. Depoimentos de Eric Botini de Deus, Danielle Sartor e Lucas Costa. Disponível em: <http://goo.gl/q34MU>.

Baracho, Maria das Graças. Formação profissional para o mundo do trabalho: uma travessia em construção? Natal: IFRN, 2018.

BRASIL. Mulheres Mil Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Caminhos de Inclusão. MEC, BR, 2011. Disponível em < fpb.edu.br/relacoes-internacionais/assuntos/Documentos/projeto-mulheres-mil/ebooks/mulheres_mil_na_rede_federal_-_caminhos_da_inclusao.pdf> Acesso em 12 de dezembro de 2023.

BRASIL. Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm> Acesso em 10 de janeiro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação(MEC). Portaria MEC nº 725, de 13 de abril de 2023. Institui o Programa Mulheres Mil. < <https://abmes.org.br/legislacoes/detalhe/4266/portaria-mec-n-725>> acesso em 10 de novembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Projeto Mulheres Mil. Projeto Mulheres Mil . Associação dos Colleges Comunitários do Canadá -ACCC/ Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica -SETEC- MEC. 2007, versão final. Disponível em: < <http://www.oei.es/pdf2/mulheres-mil.pdf> >. Acesso em: 09 de março de 2015.

BRASIL. Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito. Brasília, 2011(a).SETEC/MEC. Disponível em < http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11834-guia-metodologico-setec-pdf&category_slug=outubro-2012-pdf&Itemid=30192> Acesso em 23 de julho de 2023.

CONEXÃO APRENDIZ. Lei da Aprendizagem. In: site da organização, s/d. Disponível em: <http://goo.gl/kdD9O>.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.

INSTITUTO EUVALDO LODI. Programa de estágio. In: site da organização, s/d. Disponível em: <http://goo.gl/v36sg>

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. Manual da Aprendizagem: o que é preciso saber para contratar o aprendiz. In: site do Ministério, 2009. Arquivo em formato PDF. Disponível em: <http://goo.gl/0Btv1>

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. Nova cartilha esclarecedora sobre a Lei do Estágio. In: site do Ministério, 2010. Arquivo em formato PDF. Disponível em: <http://goo.gl/GKvKQ>

MOTTA, Aydano A. Procura-se trabalho. In: site da Revista Onda Jovem, 2005. Disponível em: <http://goo.gl/KzPeF>

NOVAES, Regina. Medindo efetividade. In: site da Revista Onda Jovem, 2008. Depoimento de Juliane do Nascimento Germano. Disponível em: <http://goo.gl/iqisn>.

MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ROSA (Org.) Mulheres Mil: do sonho à realidade. Brasília: Ministério da Educação, 2011.

SILVA, Damaris. Escola acolhedora é a que está atenta às distintas realidades. Revista Educação. SP. 2023. Disponível em <https://revistaeducacao.com.br/2023/03/15/escola-acolhedora-damaris/> acesso em 15 de dezembro de 2023.

SHORES, Elizabeth e GRACE, Cathy. Manual de Portfólio: um guia passo a passo para o professor. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2001.

Bibliografia Complementar

Shiroma, E. O. (2007). A OUTRA FACE DA INCLUSÃO. Revista Teias, 2(3), 12 pgs. Recuperado de <https://www.e-publicacoes.uerj.br/revistateias/article/view/23869>.

ROCHA, R. de C. Educação profissional e mulheres mil [recurso eletrônico] : fios, tessituras e entrelaces / Rita de Cássia Rocha – Mossoró, RN: EDUERN, 2020. 141p.: il., PDF.

VIEIRA, Vera. Cultura de paz na luta contra a violência às mulheres e meninas. Associação de Mulheres pela Paz. São Paulo.2019.

Software(s) de Apoio:

- Editor de Texto e Editor de Apresentação de Slides.

Documento Digitalizado Público

PPC FIC Produtor(a) de Derivados do Leite

Assunto: PPC FIC Produtor(a) de Derivados do Leite

Assinado por: -

Tipo do Documento: Projeto Político Pedagógico de Curso

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples