



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DELIBERAÇÃO Nº. 60/2013-CONSEPEX

Natal, 29 de julho de 2013.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que este Conselho, no uso de suas atribuições e da competência delegada pela Resolução nº 96/2013-CONSUP, de 21 de dezembro de 2012, através de sua Câmara de Educação Técnica de Nível Médio, reunida nesta data, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

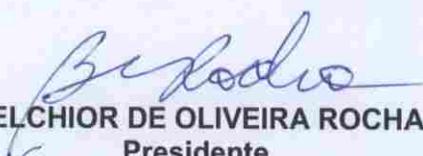
CONSIDERANDO

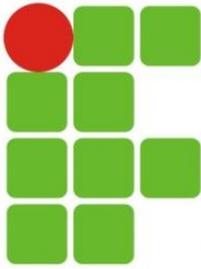
o que consta no Processo nº 23421.010132.2013-17, de 15 de abril de 2013,

DELIBERA:

I – APROVAR, na forma do anexo, o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, no âmbito do Programa Mulheres Mil.

II – AUTORIZAR a criação do curso no âmbito deste Instituto Federal e seu funcionamento no Câmpus Macau.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

Programa Mulheres Mil
Projeto Pedagógico do Curso de
Formação Inicial e Continuada em
Beneficiamento e
Gastronomia do Pescado

na modalidade presencial, no
âmbito do Programa Mulheres Mil

www.ifrn.edu.br



*Programa Mulheres Mil
Projeto Pedagógico do Curso de
Formação Inicial e Continuada em*

*Beneficiamento e Gastronomia do
Pescado*

*na modalidade presencial, no âmbito
do Programa Mulheres Mil*

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

Liznando Fernandes da Costa
DIRETOR GERAL DO CÂMPUS MACAU

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Varelho Gomes dos Santos
Larissa Jordana

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Maria Josevânia Dantas

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA

Ana Lúcia Pascoal Diniz
Nadja Maria de Lima Costa
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. JUSTIFICATIVA	7
3. OBJETIVOS	10
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	11
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	11
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	13
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	14
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	16
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	17
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	18
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	18
11. CERTIFICADOS	20
REFERÊNCIAS	21
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	22
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	25
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	27

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial. A oferta do curso visa à materialização de ações do Programa Mulheres Mil, Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, instituído pela Portaria MEC nº 1.015 de 21 de julho de 2011, que está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto de ações que consolidem Políticas Públicas governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade social. 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.

Consustancia-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 CNE/CEB nº 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da LDB, e nos demais documentos oficiais que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Este curso de Formação Inicial e Continuada em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, 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).

Este documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos 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.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial.

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

Este projeto está vinculado ao Programa Mulheres Mil, em atendimento a chamada pública nº01/2011 do Ministério de Educação, por intermédio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC. A oferta de cursos FIC, como uma ação do Programa Mulheres Mil, utiliza uma metodologia denominada “Sistema de Acesso, Permanência e Êxito”, 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 ao longo de dez anos. O 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, foi aqui ampliado e inovado. O Sistema de Acesso, Permanência e Êxito 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 dos egressos e os impactos gerados na família e na comunidade.

O Programa Mulheres Mil nasceu em 2007 e está estruturado em torno dos eixos Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, com o objetivo de promover a inclusão social e econômica de mulheres desfavorecidas do nordeste e norte brasileiro, permitindo-lhes melhorar o seu potencial de mão-de-obra, suas vidas e as vidas de suas famílias e comunidades e a elevação da escolaridade dessas mulheres por meio do estabelecimento de parcerias entre instituições educativas. A partir da oferta de cursos de formação específicas, que apresentem em seus programas temáticos como direitos e saúde da mulher, relações interpessoais, inclusão digital, entre outros, o projeto trabalha o processo de emancipação dessas mulheres, que, cientes de seus direitos e capacidades, possam se tornar sujeitos ativos na construção de um novo itinerário de vida, galgando espaços cada vez maiores na sociedade e promovendo o desenvolvimento de sua comunidade.

Para acompanhar o nível de competências necessárias à manutenção da sua empregabilidade, as pessoas necessitam buscar conhecimentos atualizados em relação às exigências da sua área de trabalho profissional, seja para ingressarem no primeiro emprego ou para desenvolverem novas habilidades e competências. No âmbito do estado do RN, a oferta do Curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, o programa está sendo implementado com o objetivo de promover a qualificação profissional das mulheres das comunidades pesqueiras, refletindo diretamente na melhoria da qualidade de vida motivada pelo aprendizado e/ou aperfeiçoamento de seu ofício, geração de renda e conhecimento.

O público-alvo do programa são mulheres pescadoras da microrregião salineira, que em sua maioria são pescadoras e marisqueiras artesanais, cadastradas na colônia de pesca, cuja renda familiar mensal é inferior a um salário mínimo. Tais mulheres possuem baixíssimas ou nenhuma escolaridade e

vivem à margem da formação educacional e social, quase sempre sem perspectivas de acesso ao mundo formal do trabalho.

O Rio Grande do Norte possui grande diversidade cultural e técnica em relação à atividade pesqueira, além disso, produziu, entre 2008 e 2009, 51.848t de pescado oriundo da atividade extrativista. O RN também possuía, até o ano de 2009, 32.512 pescadores registrados, sendo 65,4% homens e 34,6% mulheres.

Além do valor cultural para a região salineira a pesca artesanal têm papel fundamental no desenvolvimento sustentável da região, por que tiram do mar e do rio seu alimento e renda, contribuindo com a economia do município.

O programa Mulheres Mil do IFRN está direcionado as mulheres pescadoras que em sua maioria, atuam na pesca artesanal e no extrativismo de moluscos como fonte de renda. A falta de conhecimento acerca das questões ambientais, as questões da segurança alimentar e a falta de conhecimentos em técnicas de comercialização são alguns dos entraves para melhorar a produção, a comercialização da produção e a consequente melhoria da renda dessas mulheres. Aliado a essa perspectiva ainda existem problemas relacionados às graves e sérias condições insalubres a que se submetem e ao excesso de trabalho, chegando a cumprir longas jornadas de atividade laborativa em condições de alto risco a saúde por falta de equipamentos. Isso sem levar em consideração que a atividade da pesca exclui o tempo do serviço doméstico dedicado aos filhos e companheiros.

Diante dessa realidade o programa Mulheres Mil do IFRN na sua primeira edição 2012.2, deu prioridade a intervenção no processo de educação e profissionalização das mulheres pescadoras como forma de promover influência no contingente de mulheres pouco assistidas quanto se trata de educação e formação profissional.

Como forma de estabelecer vínculo com as mulheres pescadoras foi feito um processo de sensibilização através da aplicação de questionário para identificar o perfil socioeconômico delas, como também os interesses em cursos de qualificação profissional. Buscou-se apoio através da secretaria de Agricultura e Pesca dos Municípios de Macau e Pendências, bem como a participação direta das colônias de pesca e lideranças de pescadores da região. A partir desses contatos aconteceu a imersão na realidade local, a fim de descobrir os modos de vida, as práticas culturais e atividades, identificar os problemas que afetam as pescadoras e, dessa forma, buscar soluções coletivas que colaborem na melhoria da qualidade das condições de vida, ambientais e na geração de renda dessas mulheres pescadoras.

Numa forma mais detalhada a respeito da implantação do Programa Mulheres Mil IFRN, esta escolha se deu pela intensa atividade pesqueira na microrregião salineira, o que facilitou a definição do perfil das mulheres participantes do programa, as Pescadoras - Marisqueiras.

Segundo dados do IBGE (2010) os municípios de Macau e Pendências possuem IDH de 0,690 (21º posição) e 0631 (82º posição), respectivamente. Significa que principalmente no município de Pendências se faz necessárias intervenções públicas integradas com o governo local que interfiram na melhoria da qualidade de vida do povo desse município.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada em Gastronomia e Beneficiamento do Pescado na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, através 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 da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O curso de Formação Inicial e Continuada em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial tem como objetivo geral promover a inclusão de mulheres que vivem em situação de vulnerabilidade social, visando o fortalecimento da economia sustentável por meio da elevação da escolaridade, bem como a qualificação profissional, contribuindo para o exercício da cidadania e a melhoria da qualidade de vida dessas mulheres.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Promover a qualificação profissional na área de gastronomia do pescado, visando atender as necessidades da região;
- Realizar atividades teórico/práticas de manipulação e conservação de pescados e;
- Contribuir para a segurança alimentar da região por meio da culinária de peixes e demais organismos aquáticos;
- Possibilitar a melhoria na qualidade de vida do grupo, tanto no aspecto da autoestima, quanto da sua capacidade de promover mudanças educativas e sociais;
- Elevar o nível de escolaridade e favorecer a inclusão social através da articulação com a rede pública municipal e estadual de ensino;
- Desenvolver habilidades produtivo/culturais;
- Promover a inserção no mundo do trabalho.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadoras que tenham o ensino fundamental ainda que incompleto, de acordo com o Guia/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.

Tendo como base os critérios técnicos estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil:

- Ser do sexo feminino;
- Ser moradora da comunidade a ser atendida pelo programa;
- Ter idade mínima de 18 anos;
- Ter disponibilidade para participar de todas as atividades previstas no projeto;

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

A estudante egressa do curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparado para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificado 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, o egresso do curso de Beneficiamento e Gastronomia do Pescado deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Aplicar o conhecimento adquirido nas atividades do seu cotidiano;
- Ter conhecimento das boas práticas de manuseio, higiene e conservação do pescado;
- Reconhecer as características do pescado, identificando o alimento benéfico e evitando intoxicação alimentar pelo seu consumo;
- Conhecer a Legislação Brasileira que trata sobre a comercialização do pescado;
- Ter conhecimento sobre o controle de qualidade na comercialização do pescado;
- Saber preparar os mais diversos pratos culinários com o pescado regional;
- Conhecer a formulação dos custos e a consequente elaboração do preço de comercialização dos produtos;

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos 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 Beneficiamento e Gastronomia do Pescado. Essa formação está comprometida com a formação humana integral uma vez que propicia, ao educando, 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 ou do ensino médio, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, em função dos requisitos do curso FIC.
- **Núcleo articulador:** compreende conhecimentos do ensino fundamental e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, 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 de qualificação profissional não contempladas no núcleo articulador.

A Figura 1 apresenta a representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional, estruturados numa matriz curricular constituída por núcleos politécnicos, com fundamentos nos princípios da politécnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado.



Figura 1 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

Convém esclarecer que o tempo mínimo de duração previsto, legalmente, para os cursos FIC é estabelecida no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, totalizando 07 disciplinas distribuídas em 3 módulos e mais dois seminários como Atividades Complementares (Obrigatórias), com uma carga-horária total de 180 horas, na proporção média de 04 semanas para cada módulo, com duração de aproximadamente 06 meses de curso. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

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

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do pescado, na modalidade presencial

DISCIPLINAS	Número de aulas semanal por módulo			Carga-horária total	
	1º	2º	3º	Hora/aula	Hora
Núcleo Fundamental					
Língua Portuguesa	9			12	9
Matemática	9			12	9
Informática	6			8	6
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	24			32	24
Núcleo Articulador					
Cidadania, Ética, Saúde e Direito da Mulher	15			20	15
O Mundo do Trabalho		15		20	15
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	15	15		40	30
Núcleo Tecnológico					
Beneficiamento do Pescado			60	80	60
Gastronomia do Pescado			60	80	60
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico			120	160	120
Total de carga-horária de disciplinas	39	15	120	232	174
Atividades Complementares (Obrigatórias)					
Seminário de Integração Gestores/Alunas				4	3
Seminário de Integração Educadores/Alunas: mapa da vida				4	3
Total de carga horária de atividades complementares				8	6
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO				240	180

Observação: A hora-aula considerada possui 60 min., de acordo com a resolução nº 023/2012-FNDE. Para a organização da hora/aula com 45 min., deve-se considerar a equivalência de 75% de 60 min., ou seja, 45 minutos.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes

das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

Considera-se a aprendizagem como aprendizagem um processo de construção de conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores formatam estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e os do trabalho, construindo-se como cidadãos 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 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 docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;

- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Disponibilizar apoio pedagógico para alunos que apresentem 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 jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;

A proposta do plano de trabalho de formação humana engloba as três perspectivas: a individual, pois valoriza os saberes e trajetórias de vida de cada mulher; o mundo do trabalho, por ser instrumento de certificação de experiências de trabalho e; a educação, visto que agrega valores ao processo de aprendizagem em um itinerário formativo planejado.

O projeto será desenvolvido em 4 etapas, conforme metodologia do Programa Mulheres Mil:

1ª ETAPA – DIAGNÓSTICO/SENSIBILIZAÇÃO E MATRÍCULA DAS 100 MULHERES

2ª ETAPA – APLICAÇÃO DA METODOLOGIA

3ª ETAPA – CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

4ª ETAPA – ACOMPANHAMENTO SISTEMÁTICO DAS EGRESSAS

7. 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 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 estudantes.

Para efeitos de aprovação para a conclusão do curso, serão acatadas as normas vigentes na Organização Didática do IFRN. No desenvolvimento deste curso, a avaliação da aprendizagem e desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando 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. 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 das demais metodologias do curso.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual da estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Para efeitos de certificação, será exigido do estudante o alcance da média 6,0 (seis) em cada disciplina, como média mínima para a obtenção da conclusão do curso.

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

- observação processual e registro das atividades;
- 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 docente e do estudante)

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

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação

profissional técnica de nível médio; e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórico-prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: salas de aula, biblioteca, laboratório de informática, sala dos professores e banheiros.

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

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

O quadro a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial,

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

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
02	Salas de Aula	Contendo 50 cadeiras, computador e projetor multimídia
01	Auditório	Auditório com 100 lugares, projetor multimídia, computadores e equipamento de som
01	Sala de Videoconferência	Capacidade para 60 pessoas, equipamento de videoconferência e computador
01	Biblioteca	Equipada com acervo bibliográfico, salas individuais e em grupo de estudo
02	Laboratórios de Informática	Equipados com 30 computadores e 50 cadeiras
01	Laboratório de Processamento e Beneficiamento do Pescado	Bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos

10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 3 e 4 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 3 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com licenciatura plena em Matemática	01
Professor com licenciatura plena em Português	01
Professor com licenciatura em Pedagogia	01
Professor com graduação em Informática	01
Professor com graduação em Alimentos	01
Professor com graduação em Direito	01
Professor com graduação na área de Gastronomia	02
Professor com graduação na área de Recursos Pesqueiros	02
Professor com graduação em Administração	01
Professor com graduação em Educação Física	01
Total de professores necessários	12

Quadro 4 – 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 coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito a implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível superior na área de medicina, para assessoria técnica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito a implementação das políticas educacionais e de saúde da Instituição, no intuito de contribuir ao processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível superior na área de enfermagem, para assessoria técnica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito a implementação das políticas educacionais e de saúde da Instituição, no intuito de contribuir ao processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível superior na área de odontologia, para assessoria técnica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito a implementação das políticas educacionais e de saúde da Instituição, no intuito de contribuir ao processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional de nível superior na área de Serviço Social, para assessoria técnica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito a implementação das políticas educacionais e de assistência social da Instituição, bem como o acompanhamento social dos educandos.	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 meio ambiente para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio em Assuntos Educacionais para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, 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 na área de enfermagem, para assessoria técnica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais e de saúde da Instituição, no intuito de contribuir ao processo de ensino e aprendizagem.	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	10

11. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado, na modalidade presencial, e observada a obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido ao egresso o Certificado de **Auxiliar em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**.

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..

_____. **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.

_____. **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.

_____. Presidência da Republica. **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.

_____. Presidência da Republica. 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.

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.

_____. **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.

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

_____. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.

_____. **Guia de Cursos FIC**. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**
Disciplina: **Matemática básica**

Carga-Horária: **9h(12h/a)**

EMENTA

Operações matemáticas, conjuntos e matemática financeira.

PROGRAMA

Objetivos

Dominar as operações envolvendo os conjuntos dos números naturais, inteiros e racionais bem como apresentar os conceitos básicos da Matemática financeira necessários à atividade pesqueira;

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- 1. Operações matemáticas:**
 - 1.1. Soma;
 - 1.2. Subtração;
 - 1.3. Multiplicação
 - 1.4. Divisão.
- 2. Conjuntos numéricos**
 - 2.1. Natural
 - 2.2. Inteiro
 - 2.3. Racional
- 3. Matemática financeira:**
 - 3.1. Números proporcionais
 - 3.2. Porcentagem;
 - 3.3. Aumentos e descontos;
 - 3.4. Juros simples e juros compostos

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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

1. ALENCAR FILHO, Edgard de. **Iniciação a Lógica Matemática**. 18ª. ed. Editora Nobel, 2004.
2. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar**– Conjuntos, Funções. Vol. 1. 8. ed. São Paulo: Atual Editora, 2004.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**
Disciplina: **Português Básico – leitura e interpretação de texto**

Carga-Horária: **9h(12h/a)**

EMENTA

Textualidade; Cena Enunciativa; Intencionalidade Discursiva; Coesão e Coerência; Gêneros Textuais / Discursivos; Aspectos Normativos da Língua Portuguesa.

PROGRAMA

Objetivos

Aperfeiçoar competências de leitura e escrita necessárias ao uso da linguagem em diferentes situações comunicativas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **Português Básico**
 - 1.1. Leitura de texto
 - 1.2. Interpretação
 - 1.3. Gramática básica

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel.

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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. Atividades orais e escritas, individuais e/ou em grupo, como debates e produções de texto.

Bibliografia Básica

1. BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed.ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
2. COSTA, S. R. da. **Dicionário de gêneros textuais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
3. DIONÍSIO, A. P.; BEZERRA, M. de S. (Orgs.). **Tecendo textos, construindo experiências**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2003.
4. DISCINI, N. **Comunicação nos textos**. São Paulo: Contexto, 2005.
5. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1996.
6. _____. **Para entender o texto: leitura e redação**. 11. ed. São Paulo: Ática, 1995.
7. KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2009.
8. _____. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2009.
9. KOCH, I. G. V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
10. MAINGUENEAU, D. **Análise de textos de comunicação**. 5. ed. Trad. Cecília P. de Souza e Silva. São Paulo: Cortez, 2001.
11. 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.
12. MACHADO, A. R. et al. (Org.). **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
14. _____. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**
Disciplina: **Informática Básica**

Carga-Horária: **6h(8h/a)**

EMENTA

Hardware e Software, sistemas operacionais, painel de controle e impressão, edição de texto, planilha eletrônica, apresentação eletrônica e Internet.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar os componentes básicos de um computador.
- Iniciar o aluno no uso dos recursos da informática
- Capacitar o usuário a utilizar os recursos de edição de texto
- Inicializar o aluno na utilização dos recursos disponíveis na Internet

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções de Hardware
2. Noções de Software
3. Sistema operacional
4. Painel de controle
5. Edição de texto – Word
6. Apresentação eletrônica
7. Elaboração de planilhas
8. Noções de internet e navegação online

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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 modulo.

Bibliografia Básica

1. CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2004.

Bibliografia Complementar

Tutoriais, apostilas e páginas da Internet.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**

Disciplina: **Cidadania, ética, saúde e direito da Mulher**

Carga-Horária: **15h(20h/a)**

EMENTA

Noções e princípios de ética e cidadania para o trabalho. Gênero e cidadania, saúde e direito da mulher.

PROGRAMA

Objetivos

- Dar noções e princípios de ética e moralidade, de modo a preparar o aluno para uma atuação profissional ética e cidadã.
- Debater noções de saúde e direito da mulher de forma a despertar a criticidade e compreensão de cidadania da mulher.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **Cidadania, ética, saúde e direito da Mulher**
 - 1.1. Direito da Mulher, Relações Sociais e Culturais
 - 1.2. Ética e Cidadania
 - 1.3. A concepção da mulher na sociedade
 - 1.4. Mulher: saúde, corpo e segurança no trabalho.
 - 1.5. Trabalho em equipe: sustentabilidade no mundo do trabalho

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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

BARBOSA, Maria Nazaré Lins. Ética e terceiro setor. Disponível em: <http://bit.ly/GMHJL3> Acesso em: 22/03/2012.
CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2000.
VALLS, Álvaro L. M. O que é ética. Coleção Primeiros Passos, 3ª. ed., São Paulo: Brasiliense, 1989.
Badalotti M, Petraco A, Frasson AI, Gonçalves MAG. Manual de Ginecologia. EDIPUCRS 2009.
Saúde M. http://portal.saude.gov.br/saude/area.cfm?id_area=152 (site do ministério com assuntos e manuais técnicos na área de saúde da mulher).

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**
Disciplina: **O mundo do trabalho**

Carga-Horária: **15h(20h/a)**

EMENTA

O mundo do trabalho; Empreendedorismo, empreendimento e empresa; oportunidade de negócios, criatividade e visão empreendedora; ferramentas de gestão e avaliação de empreendimentos; a oferta de trabalho e a iniciativa empreendedora; políticas e estratégias competitivas para os empreendimentos emergentes; noções de associativismo e cooperativismo; legislação trabalhista voltada a atividade pesqueira.

PROGRAMA

Objetivos

- Compreender o papel da mulher no mundo do trabalho, o trabalho e a mulher no Brasil
- Desenvolver noções de empreendedorismo
- Desenvolver noções de associativismo e cooperativismo
- Debater a legislação trabalhista relacionada a atividade pesqueira

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **O mundo do trabalho**
 - 1.1. O Mundo do trabalho e suas principais transformações
 - 1.2. Empreendedorismo
 - 1.3. Noções de Cooperativismo e Economia Solidária
 - 1.4. Legislação trabalhista na área de alimentos

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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 modulo.

Bibliografia Básica

1. DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** transformando idéias em negócios. 2.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
2. MAXIMINIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006
3. RECH, D. **Cooperativas:** uma alternativa de organização popular. Rio de Janeiro: FASE, 1995
4. OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. **Manual de Gestão das Cooperativas:** uma abordagem prática. 4 ed. – São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar

1. RODRIGUES, A. **Aplicações da psicologia social:** a escola, a clinica, as organizações e a ação comunitária. Petrópolis: Vozes, 1981.
2. VROOM, V. H. **Gestão de pessoas, não de pessoal:** os melhores métodos de motivação e avaliação de desempenho. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**

Disciplina: **Beneficiamento do Pescado**

Carga-Horária: **60h(80h/a)**

EMENTA

Higiene e manuseio do pescado. Microbiologia dos alimentos. Fontes de contaminação. Vias de transmissão. Conservação dos produtos pesqueiros. Beneficiamento. Leis, decretos e portarias sobre a tecnologia do pescado. Prática laboratorial.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer a preparação dos produtos derivados do pescado
- Aprender as técnicas de produção desses produtos
- Compreender a importância da fabricação e da diversificação de produtos embutidos para a comercialização

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **Beneficiamento do pescado**
 - 1.1. Introdução e Reconhecimento das características do pescado
 - 1.2. Deterioração do pescado
 - 1.3. Intoxicação alimentar pelo pescado
 - 1.4. Manuseio, higiene e conservação do pescado
 - 1.5. Controle de qualidade na comercialização do pescado
 - 1.6. Legislação brasileira aplicada à comercialização do pescado
 - 1.7. Aplicações do conhecimento - Aula Prática

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel.

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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

- Ogawa, M.; Maia, E. L. Manual de Pesca – Ciência e Tecnologia do Pescado, V. I, Editora: Varela.
- Gonçalves, A. A. Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Editora: Atheneu.
- Ordóñez, J. A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal, V. 2, Editora: Artmed.
- Resolução Nº 12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). RDC de 02 de Janeiro de 2011.
- Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro – Regulamento de inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.
- Anotação:* alterada pela Portaria nº 534/93, de 21 de Maio.
- Portaria nº 311/80, de 30 de Maio – Normas de comercialização de pescado fresco.
- Decreto-Lei nº 3/90, de 3 de Janeiro – Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana.
- Portaria nº 335/91, de 12 de Abril – Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado.

Portaria nº 534/93, de 21 de Maio – Inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Anotação: altera o artigo 20º da Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro.

Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: alterado pelo Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro.

Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro – Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Anotação: altera o Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio.

Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro – Condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana.

Anotação 1: revoga o Decreto-Lei nº 288/98, de 17 de Setembro.

Anotação 2: rectificado pela Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril.

Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril – Rectifica o Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro.

Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – Higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

Anotação: alterado pelo Regulamento (CE) nº 1020/2008, da Comissão, de 17 de Outubro (Anexos II e III).

Decreto-Lei nº 81/2005, de 20 de Abril – Regime da primeira venda de pescado fresco.

Anotação: revoga o Decreto-Lei nº 340/87, de 4 de Agosto, o Decreto-Lei nº 255/77, de 16 de Junho, o Decreto-Lei nº 372/80, de 11 de Setembro, a Portaria nº 541/82, de 29 de Maio, a Portaria nº 250/84, de 18 de Abril, e as Portarias nº 391/2000 e nº 392/2000, de 11 de Julho.

Bibliografia Complementar

1. FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.
- 2.
3. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.
4. FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993. 681p.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.

Curso: **FIC em Beneficiamento e Gastronomia do Pescado**
Disciplina: **Gastronomia do pescado**

Carga-Horária: **60h(80h/a)**

EMENTA

As tendências culinárias no Brasil e sua aplicabilidade prática. A gastronomia Regional e sua utilização para o enriquecimento econômico, social e cultural da região. Segurança alimentar. Montagem de cardápios adequados aos diferentes tipos de pescado disponíveis na região salineira.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer as tendências culinárias da região salineira
- Desenvolver técnicas de higiene e conservação de alimentos
- Aprender técnicas de preparação de alimentos tendo como matéria prima pescados, mariscos e crustáceos da região
- Utilizar as técnicas de produção gastronômica para a viabilização de renda

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. **Gastronomia do pescado**
 - 1.1. Postura e Higiene Pessoal
 - 1.2. Higiene e conservação de alimentos
 - 1.3. Contaminação de alimentos
 - 1.4. Embutidos com pescado
 - 1.5. Receitas regionais
 - 1.6. Custos e elaboração do preço de comercialização
 - 1.7. Embalagens e apresentação do produto
 - 1.8. Aplicação do conhecimento - Aula Prática

Procedimentos Metodológicos

- **De ensino:** Aulas expositivas, estudos dirigidos (trabalhos em grupo), debates e seminários, visitas técnicas entre outros.
- **De Iniciação Científica:** Participação em eventos a partir de temas discutida.
- **De extensão:** Palestras com profissionais especializados

Recursos Didáticos

- Retroprojetores, televisor, vídeos, além do quadro branco e pincel.

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 os registros sistemáticos dos estudos, 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

1. BECK, H. **A ciência e a arte do serviço**. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi, 2005.
2. PACHECO, A.O. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Ed. SENAC, 1999. 117p.

Bibliografia Complementar

1. TEICHMANN, I. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 5 ed. 142p.
2. FERNANDES, C. **Viagem gastronômica pelo Brasil**. 6 ed. São Paulo: SENAC, 2000.
3. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2003.

Software(s) de Apoio:

- Simuladores
- Software Power Point, Flesh, Corel Draw entre outros.