

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

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

*Agente de
Alimentação
escolar*

a distância

Programa Novos Caminhos

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

*Agente de
Alimentação escolar*

a distância

Programa Novos Caminhos

*Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e
social*

Josué de Oliveira Moreira
REITOR PRO TEMPORE

Bruno Lustosa de Moura
PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Samuel Rodrigues Gomes Júnior
PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Abigail Noadia Barbalho da Silva
Claudia Pereira de Lima Parente
João Batista de Morais Neto
Luciane Soares Almeida
Patrícia Carla de Macedo Chagas
Stella Regina Rodrigues de Medeiros
Thalita Cunha Motta
Edneide da Conceição Bezerra

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

Maria Adilina Freire Jerônimo de Andrade

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA

Amilde Martins da Fonseca
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
<u>1.</u> IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
<u>2.</u> JUSTIFICATIVA	6
<u>3.</u> OBJETIVOS	8
<u>4.</u> REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	8
<u>5.</u> PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	8
<u>6.</u> ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	11
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	12
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	13
<u>7.</u> CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	14
<u>8.</u> INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	15
<u>9.</u> PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	16
<u>10.</u> CERTIFICADOS	17
REFERÊNCIAS	18
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO I	19
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO II	23
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO III	26

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, a distância – Programa Novos Caminhos.

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. 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, e demais resoluções que normatizam a educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Desse modo, o Curso de Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar, a distância, 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 integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitua em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Como marco orientador desta proposta, apresentam-se, neste PPC, 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, as decisões institucionais, traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social, que se materializam na função social do IFRN que é ofertar educação profissional e tecnológica – de qualidade socialmente referenciada e de arquitetura político-pedagógica articuladora da ciência, da cultura, do trabalho e da tecnologia. Desse modo, configura-se em uma Instituição comprometida com a formação humana integral, com o exercício da cidadania, 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 (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, a distância – Programa Novos Caminhos com carga-horária total de 160 horas.

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 1990, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional, ao perpassar 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 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, que integram o sistema nacional de Educação Profissional. Nesse contexto, a ampliação das ofertas de qualificação profissional tem sido pauta da agenda de governo como fortalecimento da política pública de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma é que o IFRN ampliou sua atuação em diversos municípios do Estado, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais,

conforme as necessidades locais, bem como aderiu a vários Programas gerenciados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC.

Sabe-se que para acompanhar o nível de competências necessárias à manutenção da empregabilidade, as pessoas necessitam buscar conhecimentos atualizados face às exigências das áreas de trabalho profissional, seja para buscar a inserção no mundo do trabalho via primeiro emprego ou para desenvolverem novas habilidades e competências. No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do estado do RN, o Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, a distância, vem justamente ofertar qualificação profissional para os trabalhadores em educação de um dos setores mais importantes da escola, que consiste no setor responsável pela merenda escolar.

Por muito tempo, os trabalhadores e técnicos responsáveis pela merenda escolar lutam por melhores condições de trabalho e por qualificação profissional. O programa Profucionário, que foi desenvolvido pelo IFRN entre os anos de 2013 a 2018, ofertou o Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar em diversos pólos do Estado, e qualificou diversos profissionais da área, que viram no Programa do governo federal uma oportunidade para rever seus conhecimentos teóricos e práticos, como também, se atualizarem em relação às novas tecnologias, já que o curso era essencialmente a distância, e ministrado por meio de um ambiente virtual de aprendizagem (MOODLE).

Diante da grande demanda e procura por qualificação profissional por parte do segmento do pessoal de apoio às atividades pedagógicas, e por entendermos que os mesmos também se constituem como profissionais da educação, comprometidos com a melhoria da aprendizagem e das condições de ensino, os profissionais ou mesmo aqueles que buscam atuar na área de alimentação escolar, precisam ser contemplados com ações efetivas que permitam a sua formação profissional, para ter um desempenho mais eficiente e comprometido com as atividades fins da instituição escolar e com o papel social da educação.

Portanto, o IFRN propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, qualificando e requalificando cidadãos norte rio-grandenses, por meio de um processo amplo que envolve a apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, a distância, tem como objetivo geral propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social. Visa o atendimento a estudantes e trabalhadores 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:

- Proporcionar a atuação dos egressos como agente de alimentação escolar, com habilidades e competências necessárias para a atuação no cargo;
- Desenvolver a atuação do agente como educador alimentar na escola, sob supervisão de nutricionista;
- Oportunizar uma formação interdisciplinar, possibilitando que os estudantes atuem como sujeitos desse processo pedagógico;
- Possibilitar aos estudantes oportunidades de relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas;
- Compreender o planejamento da merenda escolar, conforme cardápio e orientações nutricionais;
- Conhecer a organização e execução dos fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da alimentação escolar;
- Compreender a organização e controle dos ambientes de preparo e de fornecimento da alimentação aos estudantes;
- Habilitar o agente a organizar, controlar e executar os processos de higienização dos alimentos, de preparo e do fornecimento das refeições;

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em agente de alimentação escolar, a distância, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham concluído o ensino fundamental, de acordo com o Guia PRONATEC 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.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O estudante egresso do curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, a distância, 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 Agente de Alimentação Escolar deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Preparar e servir refeições escolares segundo orientações de nutricionista ou cardápio.
- Higienizar os ingredientes, utensílios e ambientes de serviço seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente.

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 para a função de Auxiliar em Alimentação escolar. O curso assume a perspectiva da formação humana integral uma vez que possibilita, ao educando, uma qualificação laboral relacionando técnica, cidadania e criticidade.

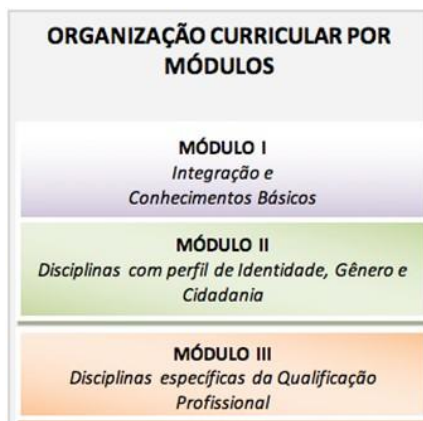
Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos segundo a seguinte concepção:

- **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. Contempla bases científicas e da legislação da educação escolar no Brasil, incluindo as relações entre os trabalhadores da educação, a cultura e a sociedade.
- **Núcleo tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional.

Respalda-se nessa compreensão, com base nos referenciais para a organização da educação profissional em eixos tecnológicos este curso FIC em Agente de alimentação escolar estrutura-se de forma modular, em que se articulam conhecimentos científicos e tecnológicos, formação para o trabalho e aspectos sociais e culturais locais, conforme a figura que segue.

Figura 1 - Representação gráfica de organização curricular em MÓDULOS¹

¹ No modelo de PPC indicado pela PROEN existe ainda um quarto módulo, que optamos por retirar por entendermos que o mesmo não se adequa a este curso.



Como diretriz, o tempo mínimo previsto para a duração dos cursos FIC é estabelecido, legalmente, no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente. Convém esclarecer que, no IFRN, o tempo máximo para integralização dos cursos FIC é de 06 (seis) meses, com início e término, preferencialmente, dentro de UM semestre letivo.

6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Agente de Alimentação Escolar a distância, possui carga-horária total de 160 horas, distribuídas em 9 disciplinas, composto por três módulos. As cargas horárias das disciplinas serão distribuídas conforme a duração de cada módulo, os quais serão desenvolvidos na proporção de 3 meses/12 semanas. Dessa maneira, o curso terá duração de, aproximadamente, 3 meses.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando ao educando a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como conhecimentos teórico-práticos específicos da área profissional. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do Curso e aos Anexos de I a IV apresentam as ementas e os programas das disciplinas, a partir dos módulos temáticos.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Auxiliar de alimentação escolar, a distância.

	Número de aulas semanal por módulo	Carga horária total
--	------------------------------------	---------------------

DISCIPLINAS	1º	2º	3º	4º	Hora/aula	Hora
Núcleo Fundamental						
Ambientação de Educação a distância	15				20	15
Leitura e produção de textos no ambiente escolar	30				40	30
Subtotal de carga horária do núcleo fundamental	45				60	45
Núcleo Articulador						
Relações interpessoais e abordagem psicológica		15			20	15
Funcionários da escola: cidadãos, educadores, profissionais e gestores		15			20	15
Subtotal de carga horária do núcleo articulador		30			40	30
Núcleo Tecnológico						
Produção de alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil		30			40	30
Políticas de Alimentação Escolar			15		20	15
Organização e Operação de Cozinhas Escolares		15			20	15
Alimentação e cardápios saudáveis			15		20	15
Planejamento e Preparo de Alimentos			15		20	15
Subtotal de carga horária do núcleo tecnológico		45	45		120	90
Total de carga horária de disciplinas	45	75	45		220	165

Observação: De acordo com a Resolução nº 023/2012-FNDE, no cômputo da carga horária total do curso FIC, deve-se considerar que a aula terá 60 min. Entretanto, na organização do horário das aulas, quando for necessário, 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 deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, a distância, devendo caracterizar-se, portanto, 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 das 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 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 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 jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida.

As disciplinas/módulos do **Curso de Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**, na modalidade a distância serão trabalhadas numa perspectiva interdisciplinar, visando a articulação entre diferentes áreas de conhecimentos e buscando a ressignificação dos conteúdos através da contextualização com o meio ambiente e a realidade social, tendo como proposta central a unidade entre teoria e prática.

Os estudos realizados à distância por meio da plataforma virtual de aprendizagem (MOODLE) na forma de design fixo, as atividades de aprendizagem serão configuradas previamente e considerará a forma de feedback automático em sua construção. Durante o desenvolvimento do curso, o estudante deverá realizar atividades *online*, de acordo com o planejamento de cada disciplina, que contribuirão para auferir uma nota final ao seu desempenho.

No que diz respeito às condições mínimas de acesso, é necessário que os discentes matriculados possuam acesso a computadores conectados com a Internet e configurados minimamente para baixar arquivos e outros materiais de estudo do Curso.

Esta proposta de curso está orientada a viabilizar o processo de conhecimento e a interação de educadores e educandos por meio da utilização de tecnologias da informação e comunicação, no entanto, é necessário que:

- as linguagens e mídias sejam compatíveis com o contexto socioeconômico do público-alvo;
- exista a convergência e a integração entre as diferentes mídias;
- sejam elaborados materiais para apoio e desenvolvimento do aprendizado – guias para estudantes, tutoriais e afins.

O processo ensino-aprendizagem na modalidade a distância requer algumas estratégias diferenciadas das habitualmente utilizadas no ensino presencial. Assim, o projeto prevê estratégias de interação que garantam uma boa comunicação entre os agentes educacionais, utilizando o acompanhamento de professores ou tutores como componente fundamental desse processo.

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 e desenvolvimento 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, sobretudo como componente essencial no processo formativo que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes. No contexto do ensino a distância, o processo avaliativo adquire valores específicos, tendo em vista as particularidades da modalidade EAD e da mediação que é exercida quanto aos princípios de participação, autonomia, interação e utilização de tecnologias de ensino que estabelecem novas relações com a avaliação dos 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), bem como critérios previstos para avaliações no ensino a distância tendo em vista aspectos de assiduidade participação e aproveitamento no ambiente virtual de aprendizagem.

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 estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades desenvolvidas. Para efeitos de aprovação, a média mínima exigida para a obtenção da conclusão do curso corresponde à média 60 pontos no aproveitamento do desempenho acadêmico dos estudantes em cada componente curricular/disciplina.

Nos cursos em articulação com outras escolas, inclusive os realizados na forma concomitante ao ensino fundamental, a avaliação da formação geral obedecerá às normas vigentes na Instituição de Educação Básica. No tocante à qualificação profissional, o aluno será aprovado segundo as normas vigentes na Organização Didática do IFRN- Resolução n. 38/2012-CONSUP/IFRN (IFRN, 2012), o que também implica em 60% de aproveitamento em cada componente curricular e frequência de 75% de presença no total geral das disciplinas 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 dos estudantes nos componentes curriculares, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Este item especifica a infraestrutura necessária ao Curso, como salas de aula, biblioteca, laboratórios específicos para a formação, 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.

Os quadros 2 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC em Agente de Alimentação Escolar.

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

Qt de.	Espaço Físico	Descrição
1	Sala de Aula	Com carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
1	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.
1	Ambiente Virtual de Aprendizagem	O ambiente virtual - MOODLE - será utilizado durante toda a oferta do Curso e já está institucionalizado no IFRN.
1	Biblioteca	Os usuários estarão submetidos às regras de utilização do Sistema de Biblioteca do IFRN.
1	Laboratório de Informática	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

Quadro 3 – Descrição do Laboratório Específico necessário ao funcionamento do curso.

Laboratório(s)*	Quant.	Especificações Descrição (Equipamentos, materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)
Laboratório de Informática	01	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 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 2 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qt de.
Professor com pós-graduação na área de <i>Novas Tecnologias de Informação e Comunicação</i>	01
Professor com pós-graduação e com graduação na área de Língua Portuguesa	01
Professor com pós-graduação e com graduação em Pedagogia	01
Professor com pós-graduação e com graduação na área da saúde	01
Total de professores necessários	4

Quadro 3 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtd.
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 implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	02
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Informática para manter, organizar e definir demandas do ambiente virtual de aprendizagem.	02
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	02
Total de técnicos-administrativos necessários	06

10. CERTIFICADOS

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

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: <>. Natal/RN: IFRN, 2012.

_____. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <>. Natal/RN: IFRN, 2012.

MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <>. 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: <>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO I

Curso: FIC em Agente de Alimentação Escolar , na modalidade a distância	
Módulo BÁSICO	Carga-Horária: 20h(27h/a)
Disciplina: Seminário de Ambientação Virtual	

EMENTA

A educação a distância e o ambiente virtual como espaço de ensino-aprendizagem. Os recursos didáticos: e-books, textos, videoaulas. As atividades de aprendizagem: fórum, envio de arquivos de texto, vídeo, áudio. Net Etiqueta. A agenda da disciplina e a agenda do aluno: caminho para bons estudos.

PROGRAMA

Objetivos

Geral:

Compreender o ambiente virtual de aprendizagem como espaço de ensino-aprendizagem e a educação a distância como modalidade que exige compromisso com a aprendizagem.

Específicos:

- Acessar periodicamente o ambiente virtual de aprendizagem;
- Navegar livremente no AVA, para compreender como funciona os recursos, as interações com os professores e tutores, assim como as atividades de aprendizagem propostas;
- Saber utilizar ferramentas síncronas e assíncronas, atendendo de modo adequado às atividades de aprendizagem;
- Construir a agenda de estudos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Conceitos Básicos em Educação a Distância e a conduta dos sujeitos no espaço virtual. A Plataforma Moodle: conceito, acesso e funcionalidades.

Procedimentos Metodológicos

Ambientação e primeiro acesso por meio de atividade presencial. Acesso ao ambiente virtual. Webconferência e/ou *hangouts*. Upload e download de texto. Diálogos interativos em fórum. Participação em chats. Estudos dirigidos a partir de questionários online.

Recursos Didáticos

Utilização da plataforma *Moodle*, para disponibilização de material didático, videoaulas e vídeos tutoriais, textos complementares.

Avaliação

Estudos dirigidos. Produção de pequenos textos individuais e colaborativo. Relatório de observação de visitas aos telecentros, questionários online dentre outros.

Bibliografia Básica

- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- LITTO, F. FORMIGA, M. **Educação a distância**: o estado da arte. São Paulo: ABED/PEARSON, 2009. MAIA, C.; MATTAR NETO, J. A. **ABC da EAD**. São Paulo: Pearson; Prentice Hall, 2007.
- MORAN, José Manuel. **A educação que desejamos**: novos desafios e como chegar lá. Campinas: Papirus, 2007.
- SILVA, Robson Santos da. **Moodle para autores e tutores**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Novatec, 2011

Bibliografia Complementar

ALVES, L; BARROS, D.; OKADA, A. **Moodle**: estratégias pedagógicas e estudos de caso. Salvador, BA: EDUNEB, 2009. Disponível em: .. Acesso em: 31/05/2018.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. 6. ed. São Paulo: Paz & Terra, 2002. (A era da informação : economia, sociedade e cultura).

NOGUEIRA, L. L. Educação a Distância. In: **Comunicação e Educação**, São Paulo, n. 05, pp.34-39, jan./abr, 1996.

Software(s) de Apoio:

Sistema Operacional, Antivírus, Compactador de arquivos.

MICROSOFT OFFICE. © 2016 Microsoft. **Powerpoint**.

MICROSOFT OFFICE. © 2016 Microsoft. **Word**.

MOODLE 2017©Moodle Pty Ltda

Curso: **FIC em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina:

Leitura e Produção de Textos no Ambiente Escolar

Carga-Horária: **20h** (27h/a)

EMENTA

Tópicos de leitura e produção de textos escritos. Práticas de leitura e escrita de documentos oficiais da área da educação. Elementos temáticos, composicionais e estilísticos dos gêneros textuais da esfera da redação oficial.

PROGRAMA

Objetivos

1. Quanto à leitura de textos de natureza técnica, da redação oficial:
 - identificar marcas estilísticas caracterizadoras da linguagem técnica específica de documentos oficiais da educação escolar;
 - reconhecer traços configuradores de gêneros técnicos, específicos das práticas educacionais (ata, carta, circular, memorial, memorando, parecer, portaria, requerimento, pauta de reunião, etc.);
 - recuperar a intenção comunicativa dominante nos gêneros específicos da esfera da educação escolar.
 - avaliar os gêneros pertencentes à esfera da educação considerando a articulação coerente dos elementos linguístico-textuais (orações períodos, parágrafos...), a pertinência das informações e dos juízos de valor, a adequação às convenções do gênero e a eficácia comunicativa.
2. Quanto à produção de textos escritos de natureza técnica, da redação oficial:
 - expressar-se em estilo adequado aos gêneros técnicos e oficiais;
 - produzir ata, carta, circular, memorial, memorando, parecer, portaria, requerimento, pauta de reunião, etc., conforme diretrizes expostas na disciplina.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- 1 Organização do texto escrito de natureza técnica, da redação oficial:
 - características da linguagem técnica, específica das práticas educacionais;
- 2 Gêneros técnicos, da redação oficial (ata, carta, circular, memorial, memorando, parecer, portaria, requerimento, pauta de reunião, etc.):
 - estrutura composicional, estilo e suporte.

Procedimentos Metodológicos

Leitura dirigida, discussão e exercícios, com auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação. Utilização de textos e exercícios impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe docente.

Recursos Didáticos

Ambiente virtual de ensino aprendizagem – Moodle e suas ferramentas de desenvolvimento e apoio pedagógico.
Livro da Rede ETEC
Textos complementares.

Avaliação

A avaliação será desenvolvida a partir de discussões no ambiente virtual de ensino aprendizagem - moodle - e, pela realização, entrega de atividades no Moodle.

Bibliografia Básica

BECHARA, E. Gramática escolar da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.
CAVALCANTE, Mônica Magalhães. Os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2012.
FERREIRA, Reinaldo Mathias. Correspondência comercial e oficial. São Paulo: Ática, 2002.

Bibliografia Complementar

ANTUNES, I. Lutar com palavras: coesão e coerência. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. (Na ponta da língua, v. 13)
FIGUEIREDO, L. C. A redação pelo parágrafo. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1999.
FIORIN & PLATÃO. Lições de Texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1996.
GARCEZ, L. H. do C. Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.

LIBERATO, Y.; FULGÊNCIO, L. É possível facilitar a leitura: um guia para escrever claro. São Paulo: Contexto, 2007.

MANGUENEAU, D. Análise de textos de comunicação. São Paulo: Cortez, 2001.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

ANEXO

II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO II

Curso: **FIC em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Relações Interpessoais: abordagem psicológica**

Carga-Horária: **20h** (27h/a)

Processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. Relações e práticas pedagógicas educativas na escola. Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Desenvolvimento afetivo e cognitivo.

Objetivos

- Compreender aspectos do desenvolvimento psicológico que permitam uma reflexão sobre a importância do papel da escola e de todos os atores envolvidos na construção da cidadania.
- Promover a reflexão sobre o papel da escola na formação do sujeito.
- Discutir o contexto social em que estamos inseridos, nós e a escola
- Relacionar formação profissional com formação pessoal que reverbera em boas relações interpessoais na escola

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- A importância do papel da escola e de todos os atores envolvidos na construção da cidadania;
- A escola e a formação do sujeito;
- Relações interpessoais na escola;

Procedimentos Metodológicos

Acompanhar no ambiente virtual de ensino aprendizagem - moodle - as discussões das leituras sugeridas e atividades propostas. Utilização das metodologias ativas: Sala de aula invertida, Aprendizagem baseada em problemas (PBL), estudo de caso.

Recursos Didáticos

- Livro da Rede ETEC - Relações Interpessoais: abordagem psicológica
- Ambiente virtual de ensino aprendizagem – Moodle e suas ferramentas de desenvolvimento e apoio pedagógico.
- Textos complementares.

Avaliação

A avaliação será desenvolvida a partir de discussões no ambiente virtual de ensino aprendizagem - moodle - e, pela realização, entrega de atividades no Moodle.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Relações interpessoais: abordagem psicológica** / Regina Lucia Sucupira Pedroza, – 4.ed. atualizada e revisada– Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso/Rede e-Tec Brasil, 2012.

Del Prette, Z. A. P.; Del Prette, A. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. Petrópolis, RJ: Vozes.

PATTO, Maria Helena Souza. **Introdução à psicologia escolar**, 3ª edição, São Paulo-SP: Casa do Psicólogo, 1997.

Bibliografia Complementar

COLL, César et. al. **Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia na educação**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.

MINUCUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais**. 5ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2000.

OLIVEIRA, Marta Kohl. **Ciclos de vida**: algumas questões sobre a psicologia do adulto. Educação e Pesquisa, v. 30, n-2, p.211-229. São Paulo, mai./ago. 2004.

PIAGET, Jean. **Epistemologia genética**. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

VYGOTSKY, Lev Semyonovich. **A formação social da mente**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Curso: **FIC em Agente de Alimentação Escolar**
Disciplina: **Funcionários de Escolas: Cidadãos, Educadores, Profissionais e Gestores**

Carga-Horária: **20h** (27h/a)

EMENTA

Os funcionários da escola no contexto da educação escolar. Papel social da escola e as funções educativas não-docentes. Papel dos funcionários na elaboração e na execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas e dos sistemas de ensino.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer a gênese e a identidade dos funcionários de escolas.
- Entender a relevância das funções não docentes para o cumprimento do papel social da escola pública.
- Compreender a importância dos funcionários de escolas para o funcionamento e gestão democrática de escolas e sistemas de ensino.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

Funcionários das escolas públicas: quem somos nós?

Gênese histórica dos funcionários: reconstruindo identidades.

A escola pública como espaço da educação de qualidade: Constituição e LDB.

O papel dos funcionários como educadores e gestores na democracia escolar.

Procedimentos Metodológicos

Utilização dos recursos e atividades da Plataforma Moodle para proporcionar espaços de interação entre os participantes e realizar atividades de aprendizagem e avaliativas.

Recursos Didáticos

- Material didático desenvolvido para a disciplina.
- Ambiente Virtual de Aprendizagem – Plataforma Moodle.
- Leituras de textos complementares.

Avaliação

A avaliação será feita por meio de atividades variadas (fóruns de discussão, envio de tarefas, chats, entre outras), disponibilizadas no ambiente virtual de aprendizagem.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Funcionários de escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores**. 4. ed. atualizada e revisada. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, Rede e-Tec Brasil, 2012. Disponível em: <http://redeotec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_social/formacao_pedagogica/240912_form_pedag_funcionariosdeescolas.pdf>. Acesso em: 30 abr 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Educadores e educandos: tempos históricos**. 4.ed. atualizada e revisada. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso/Rede e-Tec Brasil, 2012. Disponível em: <https://ead.ifrn.edu.br/ava/academico/pluginfile.php/218474/mod_resource/content/7/Material%20Did%C3%A1tico.pdf>. Acesso em: 30 abr 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Por uma política de valorização dos trabalhadores em educação: em cena, os funcionários de escola**. Brasília: MEC, SEB, 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/em_cena.pdf>. Acesso em: 30 abr 2020.

Bibliografia Complementar

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 30 abr 2020.

BRASIL. Lei nº 9.394, 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>. Acesso em: 30 abr 2020.

Software(s) de Apoio:

- Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO III

Curso: **FIC em Alimentação Escolar**

Disciplina: **Produção de Alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil**

Carga horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Alimentação e cultura alimentar no Brasil. Produção e industrialização de alimentos no Brasil.

PROGRAMA

Objetivos

- Discutir a importância da relação entre cultura e alimentação;
- Identificar as principais características da alimentação no Brasil;
- Apontar alimentos regionais e seus benefícios nutricionais;
- Descrever o processo de produção e industrialização dos alimentos no Brasil.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Alimentação e Nutrição no Brasil
 1. Alimentação e cultura
 2. Cultura alimentar no Brasil
 3. Alimentos regionais brasileiros
2. Produção de Alimentos
 1. Breve histórico da produção alimentar
 2. Industrialização e produção de alimentos no Brasil
 3. Agricultura familiar e cultivo orgânico

Procedimentos Metodológicos

Utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem, com disponibilização sequenciada do material didático digital, associado a mídias audiovisuais; Interação por meio de fóruns, chats, etc.

Recursos Didáticos

- Ambiente Virtual de Aprendizagem (Moodle);
- Mídias audiovisuais;
- Material didático digital.

Avaliação

A avaliação será realizada continuamente, por meio das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, incluindo questionários, fóruns, chats, quis, dentre outros.

Bibliografia Básica

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: ministério da saúde, 2014.
2. DUTRA, E. S.; CARVALHO, K. M. B. **Alimentação e nutrição no Brasil**. 4.ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.
3. LEMKE, S.; AMORIM, M. L. N. **Produção e industrialização de alimentos**. 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

Bibliografia Complementar:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Curso: **FIC em Alimentação Escolar**

Disciplina: **Políticas de Alimentação Escolar**

Carga horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Política e ações de alimentação escolar. Relação entre alimentação escolar e agricultura familiar.

PROGRAMA

Objetivos

2. Entender a política de alimentação escolar e o seu funcionamento no país;
3. Identificar as principais ações de alimentação na escola, e o funcionamento do controle de qualidade;
4. Compreender a importância do vínculo entre a alimentação escolar e a agricultura familiar.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Regulação da política de alimentação escolar
2. Ações de alimentação e nutrição na Escola
3. Controle de qualidade da alimentação escolar
4. Alimentação escolar e agricultura familiar

Procedimentos Metodológicos

o do Ambiente Virtual de Aprendizagem, com disponibilização sequenciada do material didático digital, associado a mídias audiovisuais; Interação por meio de fóruns, chats, etc.

Recursos Didáticos

5. Ambiente Virtual de Aprendizagem (Moodle);
6. Mídias audiovisuais;
7. Material didático digital.

Avaliação

A avaliação será realizada continuamente, por meio das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, incluindo questionários, fóruns, chats, quis, dentre outros.

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013
2. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. **Resolução nº 26**. 17 de junho de 2013. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em 30 abr. 2020.
3. MEDEIROS, L. G. C. **Políticas de Alimentação Escolar**. 4a ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

Bibliografia Complementar:

1. DIAS, L. B.; ESCOUTO, L. F. S. Um Breve Histórico Sobre Alimentação Escolar no Brasil. **Revista Científica de Ciências Aplicadas da FAIP**. v. 3, n. 5, mai. 2016. Disponível em: http://faip.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/o4JwjMco1wjDpkr_2016-10-10-18-1-0.pdf. Acesso em 30 abr. 2020.
2. PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciênc. saúde coletiva**. v. 18, n. 4, p. 909-916, abr. 2013. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013000400002>.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Disciplina: **Organização e Operação de Cozinhas Escolares**

Carga horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Cuidados higiênico-sanitários na manipulação e preparo de alimentos. Noções de estrutura, organização e utilização da cozinha escolar.

PROGRAMA

Objetivos

8. Expor os princípios higiênico-sanitários necessários para a produção de alimentos;
9. Conhecer noções gerais necessárias ao preparo dos alimentos, organização e utilização das cozinhas escolares.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Higiene e controle sanitário no preparo de alimentos
 1. Contaminação alimentar
 2. Higiene pessoal
 3. Higiene do ambiente
 4. Higiene dos utensílios
 5. Higiene do ambiente
2. Noções gerais sobre preparos culinários
3. O Espaço da Cozinha Escolar

Procedimentos Metodológicos

o do Ambiente Virtual de Aprendizagem, com disponibilização sequenciada do material didático digital, associado a mídias audiovisuais; Interação por meio de fóruns, chats, etc.

Recursos Didáticos

10. Ambiente Virtual de Aprendizagem (Moodle);
11. Mídias audiovisuais;
12. Material didático digital.

Avaliação

A avaliação será realizada continuamente, por meio das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, incluindo questionários, fóruns, chats, quis, dentre outros.

Bibliografia Básica:

1. BERNARDON, R. **Organização e operação de cozinhas escolares**. 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.
2. SOUZA, A. R.; SOUZA, J. V. **Manual da Merendeira**. Secretaria de Estado da Educação. Campo Grande/MS, 2018.

Bibliografia Complementar:

Livro da disciplina do curso de Alimentação escolar do Profucionário. Disponível online na página do MEC

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Curso: **FIC em Alimentação Escolar**

Disciplina: **Alimentação e Cardápios Saudáveis**

Carga horária: **20h (26h/a)**

EMENTA

Fundamentos de nutrição, alimentação e cardápios saudáveis.

PROGRAMA

Objetivos

13. Identificar a diferença entre alimentação e nutrição, apontando os principais nutrientes, suas funções e onde podem ser obtidos;
14. Enfatizar a importância de uma alimentação saudável para a qualidade de vida, discutindo os princípios que regem uma alimentação equilibrada;
15. Explicar e sugerir a montagem de cardápios considerados saudáveis, com base nos fundamentos aprendidos nas disciplinas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções básicas de nutrição e alimentação
 - Alimentação X Nutrição
 - Nutrientes
2. Importância e Princípios da alimentação saudável
 - Categorias de alimentos
 - Princípios da alimentação equilibrada
3. Montagem de cardápios saudáveis
 - Escolha dos alimentos
 - Tipos de refeição e cardápios

Procedimentos Metodológicos

o do Ambiente Virtual de Aprendizagem, com disponibilização sequenciada do material didático digital, associado a mídias audiovisuais; Interação por meio de fóruns, chats, etc.

Recursos Didáticos

Ambiente Virtual de Aprendizagem (Moodle);
Mídias audiovisuais;
Material didático digital.

Avaliação

A avaliação será realizada continuamente, por meio das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, incluindo questionários, fóruns, chats, quis, dentre outros.

Bibliografia Básica:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: ministério da saúde, 2014.
- MACIEL, B. L. L. et al. **Nutrição e sabor: dicas e receitas para o dia a dia**. Natal, RN: EDUFRRN, 2016.
- ZUKOWSKI, C. T.; LOPES, E. **Cartilha de Orientações e Receitas Saudáveis**. Colegiado de Nutricionistas da Região da Ammoc. 2017. Disponível em: https://static.fecam.net.br/uploads/705/arquivos/1077840_Cartilha_de_Orientacoes_Copia.pdf. Acesso em 29 abr. 2020.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar: Como ter uma alimentação saudável**. 1. ed. Brasília: ministério da saúde, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Curso: **FIC em Alimentação Escolar**
Disciplina: **Planejamento e Preparo de Alimentos** Carga horária: **15h (20h/a)**

EMENTA

Planejamento e fatores que influenciam o cardápio escolar. Preparo e aproveitamento integral dos alimentos.

PROGRAMA

Objetivos

Identificar os princípios que regem a construção de um cardápio e os fatores que podem alterá-lo, incluindo algumas doenças crônicas e restrições alimentares;
Conhecer as técnicas para o preparo e aproveitamento integral dos alimentos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Planejamento de cardápios
2. Técnicas de preparo dos alimentos
 - Técnicas de pré-preparo e preparo
 - Porções, pesos e medidas
 - Estocagem
3. Aproveitamento integral dos alimentos
 - Aproveitamento de sobras, cascas, folhas e sementes
 - Cuidados no aproveitamento integral
4. Doenças que alteram os cardápios
 - Diabetes
 - Obesidade
 - Doença Celíaca
 - Intolerância à Lactose

Procedimentos Metodológicos

o do Ambiente Virtual de Aprendizagem, com disponibilização sequenciada do material didático digital, associado a mídias audiovisuais; Interação por meio de fóruns, chats, etc.

Recursos Didáticos

Ambiente Virtual de Aprendizagem (Moodle);
Mídias audiovisuais;
Material didático digital.

Avaliação

A avaliação será realizada continuamente, por meio das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, incluindo questionários, fóruns, chats, quis, dentre outros.

Bibliografia Básica:

1. AZEVEDO, A. M. F. et al. **Manual do preparador e manipulador de alimentos**. Prefeitura do Rio de Janeiro. Secretaria Municipal de Saúde. Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manualPreparadorAlimentosInad.pdf>>. Acesso em 29 abr. 2020.
2. DUTRA, E. S.; CARVALHO, K. M. B. **Planejamento e Preparo de refeições saudáveis na Alimentação Escolar**. 4.ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

Bibliografia Complementar:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

Software(s) de Apoio:

Plataforma Moodle, Editor de texto, Portal do Serviço de conferência da RNP e Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do IFRN.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico de Curso -PPC

Assunto: Projeto Pedagógico de Curso -PPC
Assinado por: Amilde Fonseca
Tipo do Documento: Projeto Político Pedagógico de Curso
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Amilde Martins da Fonseca, PEDAGOGO-AREA**, em 15/01/2021 09:50:56.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/01/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 709373

Código de Autenticação: 4b361b4a68

