

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 13, DE 08 DE MAIO DE 2013

Aprova a criação de cursos nos Câmpus do IFSC.

De acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia LEI 11.892/2008, a Presidente do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - CEPE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS,

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, na reunião do dia 07 de maio de 2013, a presidente do CEPE,

Resolve:

Aprovar a criação dos seguintes cursos:

	Campus	Curso		Carga horária	Vagas	Turno de oferta
		Nível / Forma de oferta	Nome do Curso			
1.	Araranguá	FIC PRONATEC	Massagista	240h	16	Noturno
2.	Caçador	FIC PRONATEC	Operador de Máquina de Usinagem com Comando Numérico Computadorizado	200h	20	Noturno
3.	Caçador	FIC PRONATEC	Desenhista Mecânico	160h	25	Noturno
4.	Chapecó	FIC PRONATEC	Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão	200h	Conforme demanda	Matutino, Vespertino/Noturno
5.	Criciúma	FIC - Mulheres Mil	Zelador	160h	100	Matutino/Vespertino
6.	Florianópolis-Continente	FIC	Gestão Financeira utilizando Planilhas Eletrônicas	96h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
7.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Auxiliar de Cozinha	200h	20	Vespertino
8.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Manipulador de Alimentos	200h	24	Matutino
9.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Padeiro	200h	20	Vespertino
10.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Pizzaiolo	160h	25	Matutino
11.	Florianópolis-	FIC	Sommelier	200h	40	Noturno

	Continente	PRONATEC				
12.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Salgadeiro	160h	40	Vespertino
13.	Florianópolis-Continente	FIC PRONATEC	Garçom	200h	20	Vespertino
14.	Itajaí	FIC - Mulheres Mil	Auxiliar de Cozinha	160h	35	Matutino, Vespertino/Noturno
15.	Itajaí	FIC	Pescador Profissional	160h	20	Matutino/Noturno
16.	Itajaí	FIC - Mulheres Mil	Operador de Computador	160h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
17.	Itajaí	FIC - Mulheres Mil	Agente Ambiental de Resíduos Sólidos	160h	35	Matutino, Vespertino/Noturno
18.	Lages	FIC	Programação Orientada a Objetos em JAVA	100h	30	Noturno
19.	Lages	FIC PRONATEC	Agricultor Orgânico	162h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
20.	Lages	FIC PRONATEC	Desenhista Mecânico	200h	25	Matutino, Vespertino/Noturno
21.	Lages	FIC PRONATEC	Balconista de Farmácia	240h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
22.	Lages	FIC PRONATEC	Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão	200h	25	Matutino, Vespertino/Noturno
23.	Lages	FIC PRONATEC	Operador de Computador	160h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
24.	Lages	FIC PRONATEC	Vendedor	180h	30	Matutino, Vespertino/Noturno
25.	São Carlos	FIC PRONATEC	Auxiliar Administrativo	160h	25	Vespertino/Noturno
26.	São Carlos	FIC PRONATEC	Costureiro Industrial do Vestuário	220h	25	Vespertino/Noturno
27.	São Carlos	FIC - Mulheres Mil	Costureiro	160h	100	Vespertino
28.	São Carlos	FIC PRONATEC	Inglês Básico	160h	25	Vespertino/Noturno
29.	São Carlos	FIC PRONATEC	Vendedor	180h	25	Vespertino/Noturno
30.	São Carlos	FIC PRONATEC	Espanhol Básico	160h	25	Vespertino/Noturno

31.	São Carlos	FIC PRONATEC	Operador de Computador	160h	25	Vespertino/ Noturno
32.	São Carlos	FIC PRONATEC	Montador e Reparador de Computadores	160h	25	Vespertino/ Noturno
33.	São Carlos	FIC PRONATEC	Cuidador de Idoso	200h	25	Vespertino/ Noturno
34.	São Miguel do Oeste	FIC - Mulheres Mil	Horticultor	160h	50	Vespertino
35.	Urupema	FIC PRONATEC	Agente de Desenvolvimento Cooperativista	160h	24	Vespertino/ Noturno
36.	Urupema	FIC PRONATEC	Agricultor Orgânico	160h	24	Vespertino/ Noturno

Florianópolis, 08 maio de 2013.

DANIELA DE CARVALHO CARRELAS
Presidente do CEPE do IFSC



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS ARARANGUÁ**

**CURSO DE FORMAÇÃO
INICIAL E CONTINUADA**

Massagista

**Eixo Tecnológico
Ambiente e Saúde**

**Araranguá
Abril de 2013**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC em Massagista.

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Câmpus: Araranguá.

2 Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

- Av. XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto - CEP 88900-000
- CNPJ: 11.402.887/0008-37
- Telefone: (48) 3311 5000

3 Complemento: -

4 Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Parceria: Não há.

6 Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

7 Esfera administrativa: Federal

8 Estado/ Município: Araranguá – SC

9 Endereço/ Telefone/ Site: <http://ararangua.ifsc.edu.br>

10 Responsável: Emerson Silveira Serafim – emersonserafim@ifsc.edu.br

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: **Sérgio Donisete de Araújo**

12 Contatos: [\(48\)99753955](tel:(48)99753955) – (48) 3311-5000 ou sergioaraujo@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Inicial e Continuada de Massagista.

14 Eixo tecnológico:

Ambiente e Saúde

15 Forma de oferta:

Inicial e continuada

16 Modalidade:

Presencial.

17 Carga horária total:

240 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

A massagem no Brasil também é conhecida como “massoterapia”, isso porque muitos de seus praticantes acreditam que a massagem é um meio pelo qual se busca a melhora para problemas físicos e mentais. A principal característica da massagem é a capacidade de manipulação do corpo do outro por meio do toque, que deve ser realizada por alguém capacitado.

Receber ou oferecer uma massagem, promover o equilíbrio entre corpo e mente pode parecer supérfluo ou apenas um luxo, no entanto as pessoas sabem do benefício que algumas sessões de massagem podem fazer no corpo e na mente do ser humano.

Há uma necessidade de massagistas qualificados e com certificação na região de Araranguá. Para tanto, alguma entidade oficial, autorizada, precisa ofertar tal qualificação. A formação inicial, básica é necessária. Aliás, em termos de saúde isso é fundamental.

Assim é preciso habilitar àqueles que já atuam para que possam ter credibilidade diante da sociedade; para que possam inscreverem-se nos órgãos governamentais; para que usufruam das benesses do empreendedorismo e para que exerçam a profissão de massagista com dignidade obedecendo as normas da saúde e higiene. Por isso, a oferta à população do presente curso de massagista é importante.

Friso que uma das consequências imediata da falta de certificação, da formação, do aperfeiçoamento é a fiscalização rigorosa da vigilância sanitária e o impedimento de atuar em locais públicos ou privados por falta do alvará de funcionamento. Torna-se um prejuízo às pessoas que tem vocação à massagem.

Um dado importante a relatar é que a oferta do curso FIC para formação de massagistas é que pode oportunizar uma profissão para atendimento domiciliar, hospitais, lar de Idosos, deficientes, escolas, ou seja, atendimento àqueles que não podem se deslocar até a sala comercial de massagens.

O curso por fim é destinado também para quem quer apenas usufruir ou aplicar a massagem com a própria família.

Portanto, o curso FIC de Massagista poderá oferecer uma certificação para quem já atua com massagem, mas está na informalidade; oportuniza à profissionalização; uma formação inicial àqueles que tenham vocação; como também, para quem tenha a simples intenção de acarinhar a família com o “toque” revigorante da massagem.

19 Objetivos do curso:

Objetivo geral:

Ensinar técnicas básicas de massagem, atendendo às demandas da sociedade e às necessidades de formação de profissionais em massagem, propiciando conhecimentos suficientes à atuação em atividades associadas à saúde do corpo e da mente.

Objetivos específicos:

- a) explicar o valor da massagem com ênfase à terapia preventiva e curativa;
- b) desenvolver conhecimentos básicos sobre a anatomia humana;
- c) orientar sobre o respeito, ética, higiene e à dignidade humana;
- d) demonstrar os tipos e as manobras de massagem;
- e) aplicar nos alunos os tipos e as manobras de massagem;
- f) ensinar à análise do quadro clínico do paciente/cliente;
- g) identificar as manobras necessárias ao cliente;
- h) praticar com os alunos os conteúdos aprendidos com a comunidade externa.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Ao formar-se o egresso poderá:

- 1 - conhecer as características do corpo humano;
- 2 - analisar o estado clínico do seu paciente;
- 3 – Aplicar os tipos de massagem (relaxante, modeladora, tonificante, bioenergética e quiro massagem)
- 4 – Promover à saúde através das mãos, proporcionando qualidade de vida às pessoas.

21 Áreas de atuação do egresso:

O massagista, segundo o curso proposto no IF do estado do Pará, “ é o profissional da saúde que atua em diferentes tipos de estabelecimentos públicos ou privados, clínicas de massoterapia, de estética, naturalistas, fisiátricas e fisioterápicas em hospitais e clínicas médicas no apoio ao tratamento para idosos e instituições de reabilitação para pessoas portadoras de deficiências, em clubes desportivos, saunas, spas, institutos de beleza, academias esportivas e de ginástica em centros de *fitness* localizados, em hotéis e condomínios, em programas de qualidade de vida oferecidos pelas empresas a seus trabalhadores ou, em programas sociais voltados à promoção da saúde coletiva. atua, também, em espaço próprio ou, atendimento domiciliar. este profissional deve adquirir as competências necessárias para executar, com segurança, diferentes tipos de massagens, visando à atenção integral à saúde. “

O massagista promove o equilíbrio e o bem-estar e a harmonia para o corpo e a mente, proporcionando sensação de alívio e equilíbrio ao ser humano que submete-se às mãos do massagista capacitado.

É importante frisar que a profissão de massagista é regulamentada pelo Decreto-Lei Nº 8.345 - DE 10 de dezembro de 1945 que Dispõe sobre habilitação para o exercício profissional de algumas profissões, entre elas o massagista. O artigo Art. 1º afirma que “ Só é permitido o exercício das profissões de protéticos, massagistas, óticas práticos, prático de farmácia, práticas de enfermagem, parteiras práticas e profissões similares, em todo o território nacional, a quem estiver devidamente habilitado e inscrito no Serviço Nacional de Fiscalização da medicina e nos respectivos serviços sanitários, nos Estados.“

Neste sentido, a Lei Lei Nº 3.9868 – De 5 de outubro de 1961, Dispõe sobre o exercício da profissão de Massagista: “ Art.1º O exercício da profissão de massagista só é permitido a quem possua certificado de habilitação expedido e registrado pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina após aprovação em exame, perante o mesmo órgão.” Vê-se que embora estando na previsão legal, o massagista precisa da certificação para poder atuar e estar na formalidade municipal, estadual e federal.

O código Brasileiro de Ocupações(CBO), registra o Massagista sob o número 5-0.45 e faz uma descrição resumida sobre sua atuação: “Aplica massagens corretivas ou estéticas, sob prescrição médica, fazendo compressão metódica do corpo do cliente, ou de partes dele, provocando vibrações com aparelhos apropriados e/ou friccionando-o com creme ou óleo especiais, para estimular a circulação, relaxar os músculos e atender ao embelezamento físico e necessidades fisioterápicas dos clientes”. Também o CBO detalha os procedimentos:“ examina o cliente, verificando as partes do corpo a serem massageadas, bem como a indicação médica, para iniciar o tratamento prescrito; massageia os clientes, utilizando processos adequados, para corrigir anomalias físicas ou estéticas, melhorar a circulação ou obter outras vantagens terapêuticas; ensina ao cliente a prática de exercícios, fazendo demonstrações, para ajudar a correção dos defeitos e/ou na recuperação ou embelezamento das partes em tratamento. Pode realizar atividades simples de fisioterapia, visando auxiliar o médico de medicina desportiva (0-61.77) ou fisioterapeuta (0-76.20) no tratamento prescrito.”

Percebe-se que o massagista pode ser requisitado para auxiliar a outros profissionais da saúde e do esporte e que o curso em tela poderá proporcionar conhecimentos suficientes para tal assessoramento, tonando-se mais uma fonte de renda.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Curso	Unidade Curriculares	CH
Formação Inicial e Continuada em Massagista	Introdução à massagem terapêutica	4
	Estudo Anatômico e fisiológico	40
	Tipos de massagem	40
	Preparação do massagista e do cliente	12
	Práticas de massagem (aplicando conhecimento)	100
	Práticas externas supervisionadas (aplicando conhecimento)	40
	Ética, Higiene e segurança	4
Total		240horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular: Introdução à massagem terapêutica	
Conceito e origem de massagem terapêutica	2
Visualização de técnicas e manobras de massagem	2
Total	4 horas

Unidade curricular: Estudo Anatômico e fisiológico	
Noção de Anatomia	4
Noção de Fisiologia	4
O esqueleto – Flexibilidade e alongamento	8
O sistema muscular e sua força	8
O sangue venoso e arterial, sistema linfático – Saúde e bem-estar	8
As Camadas da pele	4
Tira dúvida e Avaliação – prova escrita	4
	40horas

Unidade curricular: Tipos de massagem básicas	
Relaxante	8
modeladora	8
Tonificante	8
Bioenergética,	8
Quiromassagem.,	4
Tira dúvida e Avaliação – prova oral	4
	40horas

Unidade curricular: Preparação do massagista e do cliente	
Higiene do massagista e do local da massagem	4
Atenção especial com o cliente	8
	12 horas

Unidade curricular: Práticas de massagem (aplicando conhecimento)	
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Relaxante	20
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Modeladora	20
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem tonificante	16
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Bioenergética	20
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Quiromassagem	20
Avaliação/debate com o grupo	4
	100 h

Unidade curricular: Práticas externas supervisionadas (aplicando conhecimento)	
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Relaxante	8
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Modeladora	8
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem tonificante	
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Bioenergética	8
colocando em prática o conteúdo aprendido – Massagem Quiromassagem	8
Avaliação/debate com o grupo	4
	40 h

Unidade curricular: Ética, Higiene e cidadania.	
Papel da vigilância sanitária e dos órgãos oficiais	1
Uso dos produtos de massagem, higiene do ambiente	1
Relações interpessoais e marketing	1
Avaliação/debate com o grupo	1
	4 h

As aulas expositivas com ajuda de apostila, modelos do corpo humano e do uso da tecnologia(computador, internet, data show) as unidades serão apresentadas.

O aluno irá conhecer a anatomia humana (o esqueleto, o sistema muscular, o sangue venoso e arterial, sistema linfático, e camadas da pele) e para validar o conhecimento, uma prova escrita acontecerá.

Por outro lado, considera-se a melhor forma de avaliação do aluno colocando-o em prática, o conteúdo aprendido deve ser aplicado manualmente, desenvolvendo suas habilidades manuais para atuar com massagem.

O professor a todo momento estará informando, no ato, as manobras de massagem que devem ser aperfeiçoadas.

A maior carga horária(100 horas) será destinada à prática manual da massagem. É nesse momento que os alunos aplicarão entre eles o conhecimento adquirido, e aluno e professor, farão uma avaliação/debate para corrigir inconsistências.

Quase ao final do curso, outras 40 horas serão aplicadas em alunos do campus e pessoas da comunidade escolar. Essa prática será supervisionada, e terá um foco para avaliação final, sempre acompanhado de debates juntamente com professor, corrigindo-se eventual distorção de conhecimento.

É evidente que a prática das manobras de massagem aplicadas diretamente ao corpo é a melhor avaliação. Elas devem ser vistoriadas, avaliadas, e aprovadas ou revisadas, por isso, a avaliação da unidade compreende o “permanente” acompanhamento dos procedimentos didático-pedagógicos adotados. A resposta gerada no aproveitamento dos alunos e no crescimento do grupo em direção aos objetivos do curso é a melhor resposta.

Serão utilizadas algumas bibliografias que já se encontram na Biblioteca do campus Araranguá e outras que serão adquiridas no decorrer do curso.

Bibliografia Básica do professor (com base nelas será preparada uma apostila e distribuída gratuitamente aos alunos) :

BRASIL. MEC: SETEC: Ética e Cidadania: construindo valores na escola e na sociedade. Secretaria da Educação Básica. Brasília: Ministério da Educação, 2007.

Cassar, Mario-Paul. Manual de massagem terapêutica. São paulo : Manole, 2009.

Fritz, Sandy. Fundamentos da Massagem Terapeutica. São paulo : Manole, 2000.

Govindan, Shri S.V. Massagem terapêutica para doenças das áreas vitais. São Paulo : Madras, 2009.

Kavanagh, wendy. Exercícios básicos de massagem. São Paulo : Manole, 2011

Lidell, Lucy .Thomas, Sara. O Novo Livro de Massagem. São Paulo : Manole, 2000.

Bibliografia Complementar:

Achour Junior, Abdallah. Flexibilidade e alongamento : saúde e bem-estar. São Paulo : Manole, 2009.

Anderson, Bob. Alongue-se no trabalho. São Paulo : Summus, 1998.

Bosco, Carmelo. A força muscular : aspectos fisiológicos e aplicações práticas. São Paulo : Phorte, 2007.

Velasco, Cacilda Gonçalves. Aprendendo a envelhecer : à luz da psicomotricidade. São Paulo : Phorte, 2006.

Outras fontes consultadas:

AMESC. <http://www.amesc.com.br/conteudo>

CBO. <http://www.mte.gov.br/empregador/cbo/massagista>

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: disponível em <http://www.ibge.gov.br>

WIKIPEDIA. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Massagem>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa catarina. www.ifsc.edu.br

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A prática pedagógica do **Curso FIC de Massagista** orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Araranguá.

Serão analisadas as competências comportamentais: o trabalho em equipe, a agilidade e a atitude próativa e a aplicação com êxito das manobras terapêuticas

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem através de exercícios práticos realizados durante as aulas para a execução das manobras terapêuticas a cada tipo de massagem.

Também serão considerados critérios como: assiduidade, realização dos estudos, participação nas aulas, colaboração e cooperação com colegas e com o professor.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas manobras terapêuticas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem básica, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

1. Agir com postura ética;
2. Envolver-se na solução de problemas;
3. Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
4. Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
5. Ser assíduo nas atividades propostas;
6. Ser pontual nas atividades propostas.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

- E** – Excelente;
- P** – Proficiente;
- S** – Satisfatório;
- I** – Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

I - (Inapto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para fins de aprovação é considerado APTO, o aluno que atingir, no mínimo, SATISFATÓRIO em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

25 Metodologia:

O desenvolvimento pedagógico deste curso baseia-se de aprender os conceitos de massagem e seus tipos e, na prática, aplicar a força ou vibração manual sobre os tecidos do corpo, incluindo-se os músculos, tecidos conectivos, tendões, ligamentos e articulações para estimular a circulação, o alongamento, a mobilidade, a elasticidade ou alívio de determinadas dores corporais.

Por ser uma forma de terapia, também pode ser conhecida como *massoterapia*, por isso, também pode-se ensinar e aprender sobre saberes da saúde alternativa, e com foco na energia vital de cada um, sentimentos, emoções e suas implicações quando do seu desequilíbrio, tentar à cura e à prevenção.

O ensino mostrará figuras, fotos, vídeos das manobras, dos corpos e a prática se dará pelas manobras manuais, podendo ser aplicada às partes do corpo ou continuamente a todo o corpo, com o objetivo de curar traumas físicos, aliviar stress psicológico, controlar a dor melhorar a circulação e aliviar tensão. Por isso que a Wikipédia frisa que : “Quando a massagem é utilizada para benefícios físicos e mentais, ela pode ser chamada de Terapia de Massagem Terapêutica” .

Nesta concepção, as atividades didáticas serão privilegiadas em trabalhos coletivos, com aplicação de manobras manuais nos corpos dos próprios alunos, o que irá propiciar integração pela troca de aprendizados, bem como, pelas informações trazidas pelos alunos.

O sentimento de solidariedade deverá ser estimulado, pois somente aquele que se aproxima do outro, poderá tornar-se um bom profissional de massagem.

Enquanto sujeito que busca saúde e a qualidade de vida, o ser humano gosta de aprender sobre temas voltados à saúde, qualidade de vida, alongamentos, flexibilidade, alimentação etc., e sendo a região de Araranguá, uma região carente, com população desempregada ou com índice baixo no desenvolvimento econômico social, vislumbra-se uma metodologia dinâmica que alcançará eficácia e êxito.

Para estabelecer esta prática formativa, estão previstos muito contato humano e troca de toques das mãos do massagista(aluno) sobre o paciente(aluno). Conhecendo o outro, gostar de saber do sofrimento ou da alegria do outro, saber ouvir e respeitar a vida do outro.

No processo de construção do conhecimento serão utilizados métodos e recursos pedagógicos diversos, tais como produção textual, pesquisas, estudos, debates, apresentações orais dialogadas, sistematização dos trabalhos em aplicativos específicos e exposição dos mesmos por meios tecnológicos, exposições fotográficas e vídeos.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Instalações	Total
Sala de aula com espaço suficiente para 30 pessoas	01
Biblioteca	01

Equipamentos	Total
Projektor tipo datashow	01
Note book	01
Quadro branco ou negro	01

Materiais	Unidade	Total
Papel sulfite (resma)	resma	4
colchonetes de 0,60 cm x 1,70x 20 centimicro cada,	un	30
toalhas de rosto branca	un	30
Apostila com 20 páginas	un	30
toalhas de banho branca	un	30
Jalecos vários tamanhos	un	30
óleo para massagem – frascos ou potes com 1000g	quilo	100
creme massageador – bisnagas ou potes de 1000g	quilo	100
canetas	un	30

lápiz.	un	30
cadernos	un	30
Livros sobre o tema massagem	un	60
Liquido com aromas – frascos de 1litro	un	60

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

01	Docente	224horas	Formação superior em qualquer licenciatura e ainda possuir formação complementar nas áreas da saúde alternativa com no mínimo 1000(mil horas), e destas ter frequentado no mínimo 400(quatrocentas horas/aula) sobre massagem, com certificado de conclusão de curso registrado em entidade competente.
01	Docente	8 horas	Formação superior em Sociologia ou Filosofia ou Fisioterapia ou outra licenciatura.
01	Docente	8 horas	Formação superior em Educação Física ou Fisioterapia ou outra licenciatura.
01	Apoio às atividades acadêmicas e administrativas	40 horas	Formação ensino médio completo e com no mínimo 60 horas de cursos na área da saúde.
01	Orientador	40 horas	Formação superior em pedagogia, educação física, fisioterapia ou qualquer licenciatura.
01	Supervisor	120 horas	Formação superior em Língua Portuguesa e ainda possuir formação complementar nas áreas da saúde alternativa com formação mínima de 400 horas/aulas de massagem.

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

Na região da AMESC (Associação do Municípios do Extremo Sul Catarinense) composta por 15 municípios: Araranguá, Balneário Arroio do Silva, Balneário Gaivota, Ermo, Jacinto Machado, Maracajá, Meleiro, Morro Grande, Passo de Torres, Praia Grande, Santa Rosa do Sul, São João do Sul, Sombrio, Timbé do Sul e Turvo, com quase 150 mil habitantes e que de acordo com o SINE (Sistema Nacional de Emprego) , CIEE(Centro de Integração Empresa Escola) e e ACIVA (associação comercial e industrial de Araranguá), não temos um curso que contemple a instrução sobre a massagem corporal. Também, que não há perspectiva que algum órgão público ou privado faça essa oferta e a demanda segundo informações dados pela coordenadora do CIEE seria bem aceito pela população regional.

Justifica-se a aprovação deste projeto porque o IF-SC, campus Araranguá, está localizado na cidade polo da região da AMESC e pode tornar-se pioneiro no curso FIC de Massagista.

O egresso massagista desta região, com certificado, poderá abrir seu próprio empreendimento; a população poderá ter a opção de aliviar suas dores ou para apenas receber satisfação pela massagem. O egresso massagista, formado em Araranguá poderá assessorar outros profissionais técnicos ou graduados na área da medicina e fisioterapia, já que estes, são cursos ofertados pelas UFSC, UNISUL e pela Escola particular Futurão/UNIVIDA, bem como, no esporte regional pode atuar junto a clubes de futebol; e ainda, realizar o ideal de vida dos massagistas amadores, que não possuem certificado podem atuar na legalidade, contribuindo para sua inclusão nos programas sociais e contribuição ao INSS.

Com isso a inclusão social estaria contemplada, haja vista o curso e o pós-curso não necessitarem de alto investimento ou capital para que o profissional recém-formado possa atuar. Evidencia-se um cumprimento da missão do Estado e da Escola Federal, qual seja, "(...) formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia(...)".

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

É verdade que o campus Araranguá não tem em sua atuação o Eixo Ambiente e Saúde.

Os cursos atualmente oferecidos pelo IFSC, câmpus Araranguá, compreendem as áreas de formação profissional em eletromecânica, produção de moda, têxtil, malharia e confecção, licenciatura em ciência da natureza com habilitação em Física e educação básica de ensino médio integrado à formação profissional em vestuário e eletromecânica.

Além destes, diversos outros cursos de formação inicial e continuada têm sido oferecidos pelo câmpus e em parceria com algumas prefeituras, com a indicação e colaboração de empresas e entidades de representação, considerando-se as demandas no interesse de desenvolvimento econômico e humano da região.

A UFSC e a UNISUL, outras escolas particulares estão ofertando cursos de graduação e técnicos nas áreas da saúde e de tal modo, torna-se imprescindível a conexão formativa destes cursos com o FIC de massagista.

É claro que seria um pioneirismo implantar um curso, no ifsc, campus Araranguá na área da saúde, já que não o faz e nunca esteve no rol dos cursos a oferta nesta área.

No entanto, um município com aproximadamente 70 mil habitantes, pode receber um curso, mesmo alheio do eixo tecnológico apresentado na origem, afinal, é com a geração de novos cursos e com o ingresso de novos alunos que o IF-SC se fortalecerá e cumprirá suas metas junto à esfera federal.

De fato, seria “o diferente”, um curso FIC que beneficiasse as camadas mais carentes, pois não necessita de grandes investimentos, como já foi citado, além das próprias mãos dos alunos.

Por fim, este curso é importante por que quer a formação integral do cidadão, fomando pessoas para a vida e para o mundo do trabalho, com qualidade social e profissional. Bem dizendo à vida e alargando à solidariedade.

30 Frequencia da oferta:

O curso de massagista será oferecido uma vez por semestre, sendo que novas ofertas ficam condicionadas à demanda apresentada por interessados, parceiros e pelo setor como um todo.

31 Periodicidade das aulas:

Aulas acontecerão 04 (quatro) vezes por semana (segundas-feiras, quartas-feiras, quintas-feiras e sextas-feiras), das 18:30 às 22:30horas, e poderá ocorrer aulas nos sábados no período vespertino das 13:30h às 17:30(um sábado por mês), caso se faça necessário para cumprir carga horária e a pedido de aluno.

32 Local das aulas:

As aulas acontecerão no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina/Campus Araranguá, localizado à Avenida XV de Novembro, 61, bairro Aeroporto.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2013/2	Noturno	01	16	16
2014/1	Noturno	01	16	16
2014/2	Noturno	01	16	16
2015/1	Noturno	01	16	16
2015/2	Noturno	01	16	16

34 Público-alvo na cidade/região:

O curso é destinado aos beneficiários dos programas federais de transferência de renda; aos trabalhadores e aos que, de um modo geral, pretendam buscar neste segmento uma oportunidade de atuação profissional, observados os pré-requisitos de acesso ao curso.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

- 1 - Ter idade mínima de 18 anos;
- 2 - Possuir o ensino fundamental completo;
- 3 - Disponibilidade de estudar no período noturno.

36 Forma de ingresso:

O acesso ao curso dar-se-á via demandantes, no formato PRONATEC – CRAS/ CREAS/ SINE.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Não é questionário socioeconômico

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome	Formação	Atuação
Selecionado por meio de edital conforme Instrução Normativa IF-SC N° 06/2012	Formação superior em qualquer licenciatura e ainda possuir formação complementar nas áreas da saúde alternativa com no mínimo 1000(mil horas), e destas ter frequentado no mínimo 400(quatrocentas horas/aula) sobre massagem, com certificado de conclusão de curso registrado em entidade competente.	Docente
Selecionado por meio de edital conforme Instrução Normativa IF-SC N° 06/2012	Formação superior Sociologia ou Filosofia ou Fisioterapia ou outra licenciatura.	Docente
Selecionado por meio de edital conforme Instrução Normativa IF-SC N° 06/2012	Formação superior em Educação Física ou Fisioterapia ou outra licenciatura.	Docente

39 Modelo de certificado para cursos FIC.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

*O(A) Diretor(a) Geral do Campus xxxxxxxxxxxx do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista a conclusão, em xx de xxxxxx de xxxx, do Curso de Massagista do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Profissional (PRONATEC), com carga horária total de **240 horas**, outorga o presente **Certificado** a*

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

De nacionalidade brasileira, natural do Estado de/do/da xxxxxxxxx, nascido(a) em xx de xxxxx de xxxx, RG xxxxxxxxx (SSP-xx), CPF xxxxxxxx, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

xxxxxxxxxxxxxxxx, xx de xxx de 2013.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Professor

Titular

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor(a) Geral do Campus xxxxxxxxx

Portaria nº xxx, de xx/xx/xxxx
Publicada no DOU em xx/xx/xxxx

Curso de Formação Inicial e Continuada de Massagista, aprovado pela Resolução IFSC nº. xxx/xxxx.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CAMPUS ARARANGUÁ
COORDENADORIA DE REGISTROS ACADÊMICOS

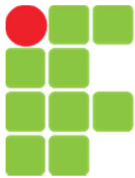
Certificado com validade em todo o território nacional, emitido nos termos da Lei 9394, de 20/12/1996; do Decreto 5154, de 23/07/2004; e da Lei nº 11892, de 29/12/2008.

DADOS DO REGISTRO
Registro nº xxx, Livro xxxxxx, Folha xx
Data do registro: xx/xx/xxxx

Competências/habilidades adquiridas

- 1 - conhecer as características do corpo humano;
- 2 - analisar o estado clínico do seu paciente;
- 3 – Aplicar os tipos de massagem (relaxante, modeladora, tonificante, bioenergética e quiro massagem)
- 4 – Promover a saúde através das mãos, proporcionando qualidade de vida às pessoas.

Curso	Unidade Curriculares	CH
Formação Inicial e Continuada de Massagista	Introdução à massagem terapêutica	4
	Estudo Anatômico e fisiológico	40
	Tipos de massagem	40
	Preparação do massagista e do cliente	12
	Práticas de massagem (aplicando conhecimento)	100
	Práticas externas supervisionadas (aplicando conhecimento)	40
	Ética, Higiene e segurança	4
Total		240h



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - CAMPUS CAÇADOR

DESENHISTA MECÂNICO

Curso de Formação Inicial e Continuada
Eixo: Controle e Processos Industriais

Caçador, junho de 2012

Sumário

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	3
1.1.Dados Gerais da Instituição	3
1.2.Habilitação	3
1.3.Dados Gerais do Curso	3
1.3.1. Denominação	3
1.3.2. Eixo Profissional	3
1.3.3. Modalidade	3
1.3.4. Regime da Matrícula	3
1.3.5. Número de Vagas	3
1.3.6. Carga Horária	3
1.3.7. Horário e Local do Curso	4
1.3.8. Responsáveis	4
2. JUSTIFICATIVA	5
3. OBJETIVOS DO CURSO	6
4. REQUISITOS E FORMA DE INGRESSO	7
5. FLUXOGRAMA	8
6. PERFIL DOS EGRESSOS	9
7. COMPETÊNCIA DOS EGRESSOS	10
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
8.1.Unidades Curriculares	11
8.2.Metodologia	12
8.3.Avaliação	12
9. RECURSOS MATERIAIS E HUMANOS	14
10. BIBLIOGRAFIA	15
ANEXO	

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1.1.Dados da Instituição

CNPJ	Nº 11.402.887/001-60
Razão Social:	Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Caçador
Esfera Admnsitrativa	Federal
Endereço	Av. Fadho Thomé, 3000
Cidade/UF/CEP	Caçador, Santa Catarina, CEP 89.500-000
Telefone/Fax	(49) 3561-5700/ (49) 99850397
E-mail de Contato	eduardo.pires@ifsc.edu.br ; luciane.campolin@ifsc.edu.br
Site	www.ifsc.edu.br

1.2.Habilitação

- Desenhista Mecânico

1.3.Dados Gerais do Curso

1.3.1.Denominação

- Curso de Desenhista Mecânico

1.3.2.Eixo Profissional

- Controle e Processos Industriais

1.3.3.Modalidade:

- Ensino Presencial

1.3.4.Regime de Matrícula

- A matrícula por curso será semestral

1.3.5.Número de Vagas

- 20 vagas

1.3.6.Carga Horária

- 160 horas presenciais

1.3.7. Horário e Local do Curso

- Noturno
- Campus Caçador

1.3.8. Responsável

- Eduardo Pires
- Luciane Campolin

2. JUSTIFICATIVA

Este curso é destinado aos trabalhadores que desejam se capacitar em desenho mecânico para ocuparem postos de trabalho nas indústrias da região de Caçador. A região de Caçador é um polo da indústria madeireira e móveis, com forte expectativa de demanda. Além desta característica, a região possui indústrias em seus diversos segmentos como metal/mecânica, civil, vestuário e de móveis, entre outras, notadamente com demanda para desenhistas.

Na região de Caçador existem poucas instituições que oferecem cursos na área de desenho mecânico e os cursos não são gratuitos, sendo de elevado custo. Soma-se a isso o elevado quantitativo de indivíduos abaixo da linha de pobreza, somente no Município de Caçador cerca de 30% (IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares 2003). Como esses indivíduos não têm condições financeiras de pagar por um curso de qualificação para o trabalho, esse problema não terá solução, caso uma instituição de ensino gratuito não interfira.

Considerando ainda que um curso de desenho permitirá além da qualificação profissional, uma visão mais abrangente do campo da mecânica, servindo, portanto como partida para o aprimoramento profissional no atualmente promissor campo da mecânica, o IF-SC Campus Caçador cumprindo seu papel de Instituição de Educação Profissional pública vem oferecer capacitação aos trabalhadores na área de desenho mecânico visando melhorar a empregabilidade dos mesmos e contribuindo para o desenvolvimento das empresas.

Este curso está sendo demandado pelo Bolsa Família/Prefeitura municipal de Caçador, pelo programa PRONATEC.

3. OBJETIVOS DO CURSO

- **Objetivo Geral** - Capacitar trabalhadores para a ocupação de desenhista mecânico nas empresas da região.
- **Objetivos específicos** ;
 - a) qualificar os alunos em Desenho mecânico;
 - b) desenvolver a capacidade de visão espacial;
 - c) desenhar peças e conjuntos mecânicos;
 - d) qualificar os alunos em desenho com auxílio de computador.

4. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

Jovens e adultos com no mínimo 16 anos completos, formado por:

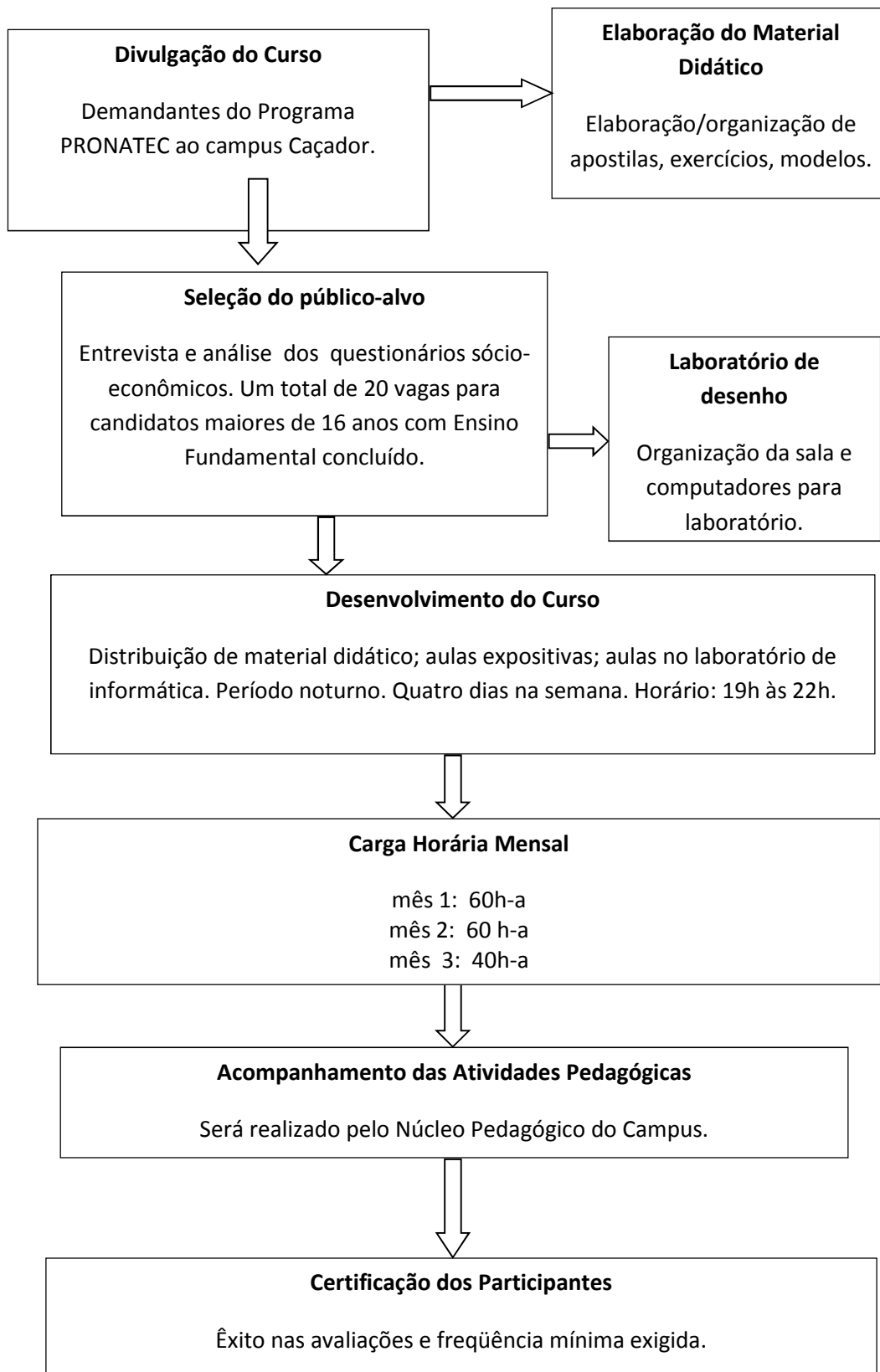
- a) estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive de educação de jovens e adultos;
- b) trabalhadores;
- c) beneficiários dos programas federais de transferência de renda (Bolsa Família e Benefício de Prestação Continuada); e
- d) estudante que tenha cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Forma de Acesso

Pessoas com mais de 16 anos de idade e que atendam os requisitos definidos pelo programa PRONATEC. A classificação se dará através de análise de questionário socioeconômico realizada pelo Bolsa família, e sorteio quando o número de inscritos ultrapassar as vagas oferecidas.

5. FLUXOGRAMA DO CURSO FIC EM DESENHISTA MECÂNICO:

Do Início à Certificação



6. PERFIL DOS EGRESSOS DO CURSO

O Aluno do Curso de Desenhista Mecânico, ao concluir seus estudos, deverá estar apto a realizar, ler e interpretar desenhos mecânicos, tanto a mão livre como auxiliado por programas CAD, dentro das boas práticas de produtividade industrial, higiene e segurança no trabalho.

7. COMPETÊNCIAS DO EGRESSO DO CURSO

Os egressos deverão apresentar competências técnicas e comportamentais. As competências técnicas que deverão ser apresentadas pelos egressos são as seguintes:

1. Ler e interpretar desenhos mecânicos estabelecidos em projeto e desenvolver as seguintes habilidades: utilizar adequadamente os instrumentos de desenho; executar os desenhos dentro das normas técnicas aplicáveis.
2. Desenhar peças, componentes e conjuntos através de programas de auxílio ao desenho mecânico – CAD.

As competências comportamentais que devem ser apresentadas pelos egressos são: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Desenhista Mecânico terá 160 horas de duração, nas quais serão abordados os conteúdos apresentados a seguir. O item 8.1 apresenta também as competências e habilidades que devem ser adquiridas pelos alunos, além de pré-requisitos e outras características.

8.1 Unidades Curricular

Conteúdos que serão abordados no Curso de Formação Inicial e Continuada de Desenhista Mecânico.

Unidade Curricular	Desenho Técnico Básico		
Turno:	Noturno: 18h30min às 22h30min. 2ª a 5ª-feira	Carga Horária :	80 h
Competências			
Ler e interpretar desenho técnico Ler e interpretar catálogos, manuais, tabelas, códigos e normas técnicas Compreender as formas de representação através do desenho Compreender as perspectivas e vistas utilizadas para a representação Aplicar a normalização do desenho técnico			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar as técnicas de desenho a mão livre• Utilizar os instrumentos de medida e desenho• Utilizar as normas de desenho técnico• Utilizar gráficos, diagramas, desenhos, esquemas e fluxogramas• Elaborar desenho de peças, componentes e conjuntos mecânicos			
Bases tecnológicas			
Normas técnicas; Desenho técnico (projeções ortogonais, perspectivas, cortes e seções, cotelagem e escalas, conjunto de detalhes)			
Referência Bibliográfica: Leitura e interpretação de desenho técnico mecânico, vol 1, 2 e 3. Fundação Roberto Marinho. São Paulo, editora Globo.			
Unidade Curricular	Desenho Assistido por Computador		
Turno:	Noturno: 18h30min às 22h30min. 2ª a 5ª-feira	Carga Horária :	80 h
Competências			
Compreender os métodos de desenho em computador, os comandos e a simbologia aplicada Conhecer os softwares aplicáveis ao desenho técnico			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none">• Elaborar desenhos de peças e conjuntos mecânicos• Elaborar modelamento sólido em software paramétrico de desenho			
Bases tecnológicas			
Introdução ao CAD, Sistema de coordenadas, Comandos de construção e edição, Precisão, Visualização, Textos, Dimensionamento, Blocos, Hachuras, Layer, Customização, Ambientes de Trabalho e Comandos de suporte em geral.			
Referência Bibliográfica Solidworks 2007: projeto e desenvolvimento. BOCHESE, C. São Paulo, editora Érica, 2008.			

8.2. Metodologia

Nas competências e habilidades estabelecidas para o curso, observam-se as que são de caráter específico e as que são de caráter generalista, e desta forma, a metodologia deve contemplar maneiras de construção de ambas.

A metodologia a ser empregada para a construção das competências será orientada pelo conteúdo do curso, agregando as bases tecnológicas estabelecidas. As estratégias pedagógicas desenvolvidas serão realizadas em ambiente de laboratório e de sala de aula, em diferentes situações de aprendizagem, buscando a mobilização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e afetivas, envolvendo estudos de caso, oficinas, palestras, problematização, seminários, visitas técnicas, entre outros, visando assim a inovação, a criatividade a busca da qualidade para facilitar a aprendizagem, apropriando as metodologias apresentadas numa perspectiva contextualizada e intertemáticas. Assim no procedimento educativo não se admite a exclusão, mas sim a integração de alunos e professores tanto no relacionamento quanto na aquisição de conhecimentos, pois se não houver troca, não há como investigar, criar, questionar e crescer. É através da troca que se tem a dinâmica da produção de uma relação com o conhecimento que se dá através da invenção e da inovação.

As competências e habilidades de caráter específico deverão ser desenvolvidas no decorrer do desenvolvimento do curso.

A metodologia deverá estimular a constante busca de informações pelos alunos e os meios de acesso a essas informações deverão ser viabilizados pela Instituição.

8.3. Avaliação

É na concepção de negociação que a avaliação da aprendizagem está inserida, revestindo esse processo avaliativo numa perspectiva de aprendizagem e não somente de mera atividade de testar ou medir elementos. A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Os aspectos analisados na avaliação durante o desenvolvimento do Curso serão os seguintes:

- Competências Comportamentais
- Competências Técnicas

Ao longo do desenvolvimento do curso, o professor deverá realizar registros de avaliações. O professor deverá avaliar pelo menos 3 competências técnicas: utilizar adequadamente os instrumentos de desenho; executar os desenhos dentro das normas técnicas aplicáveis e desenhar peças, componentes e conjuntos através de programas de auxílio ao desenho mecânico – CAD. Além destas, deverá avaliar as seguintes competências comportamentais: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para fins de aprovação é considerado APTO, o aluno que atingir, no mínimo, SATISFATÓRIO em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

9. RECURSOS MATERIAIS E HUMANOS

a) Recursos Materiais

Recursos Materiais	Detalhamento
1 (uma) sala de aula	20 (vinte) mesas aptas para desenho + cadeiras ou banquetas para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado a rede (internet), 1 (um) armário para instrumentos de medição, 1 (um) armário para instrumentos de desenho.

1 (um) laboratório de desenho	20 (vinte) espaços adequados para microcomputadores + cadeiras ou banquetas para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado a rede (internet), 20 (vinte) microcomputadores instalados com programa CAD solidworks.
Instrumentos de Medição	Paquímetro, micrômetro, régua graduada
Instrumentos de Desenho	Esquadro, escalímetro, compasso, régua T, régua

b) Recursos Humanos

Para realização do Curso de Formação Inicial e Continuada de Desenhista Mecânico é necessário 01 professor de 40 horas por turma. A formação acadêmica recomendada para este professor é Engenharia Mecânica ou Tecnologia em Mecânica.

10. Referência Bibliográfica

BRASIL. Resolução CNE/CEB n. 04/1999, de 05/12/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF, 1999.

BRASIL. Parecer CNE/CEB n. 39/2004, de 8/12/2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do artigo 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 jul. 2004.

11. ANEXO –MODELO DE CERTIFICADO.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
Lei no 11.892 de 29/12/2008, publicada no D.O.U. em 30/12/2008



CERTIFICADO

Certificamos que **<nome do aluno>** concluiu o **Curso de Formação Inicial e Continuada em Desenhista Mecânico**, ministrado no período de **XX/XX/XXXX a XX/XX/XXXX**, num total de 160 (cento e sessenta) horas, realizadas no IF-SC Campus Caçador.

Caçador, XX de XX de XXXX.

Diretor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC EM INSTALAÇÕES ELÉTRICAS PREDIAIS

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Chapecó.

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Av. Nereu Ramos 3450, Seminário/11.402.887/0007-56/ (49) 3313-1250.

3 Complemento:

4 Departamento:

Ensino Pesquisa e Extensão.

5 Há parceria com outra Instituição?

Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Juan Paulo Robles Balestero

12 Contatos:

Juan@ifsc.edu.br

(49) 33131244

(49) 91051589

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS PREDIAIS DE BAIXA TENSÃO

14 Eixo tecnológico:

Infra-Estrutura

15 Forma de oferta:

Inicial e Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

PERFIL DO CURSO

O Curso de Formação Inicial e Continuada de Instalação Elétrica Predial visa desenvolver competências e habilidades no campo da eletricidade para a construção civil, especialmente em qualificar mão de obra nesta área. A partir de práticas vivenciais, busca-se formar profissionais comprometidos com a prática de instalações elétricas e proporcionar ao educando a aquisição de competências e habilidades, permitindo manter a sua empregabilidade, bem como prepará-los para atender futuras demandas dentro da área da eletricidade. Assim, o aluno do curso de formação inicial e continuada de Instalações Elétricas Prediais deverá estar apto a fazer instalação, manutenção e reparos em instalações elétricas de edificações e equipamentos elétricos.

18 Justificativa do curso:

A oferta de cursos FIC no eixo tecnológico de infra-estrutura justifica-se pela crescente demanda no setor da construção civil, bem como a oferta de postos de trabalho para os formandos nessa área. Isso pode ser verificado através da grande quantidade de obras em andamento na região do município de Chapecó, fato observado através dos dados fornecidos pela Prefeitura Municipal desta cidade onde o aumento nas licenças de habite-se neste último ano foi substancial, ratificando o considerável aumento de novas construções.

O setor da construção tem papel importante no novo ciclo de crescimento nacional.

Atualmente, estima-se que a cadeia produtiva da construção, em nível nacional, representa 9,2% do PIB (2009) e é responsável pela ocupação de mais de 10 milhões de pessoas, apresentando a dimensão da força do setor. CBIC, 2010

As Obras do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), além de obras dos lançamentos imobiliários observados no ano passado e contratos realizados nos últimos dois anos, além do Programa Minha Casa, Minha Vida, por certo contribuíram para impulsionar as atividades do setor e gerar a contratação de mão de obra.

Segundo estimativas da FGV Projetos, o setor da construção civil deverá registrar incremento de 8% nos postos de trabalho com carteira assinada em 2010. O maior incremento das atividades do setor, que, inclusive, já deverá sentir alguns efeitos de obras para a Copa, o ano eleitoral e o Programa Minha Casa, Minha Vida, certamente contribuirão para esse resultado.

A partir destes dados, observa-se então que são boas as perspectivas de futuro para bons eletricitistas. A precariedade das instalações elétricas, tanto residenciais como de equipamentos, leva a riscos de acidente por choque elétrico e incêndios. Outro ponto negativo em relação às instalações precárias são os gastos de recursos com os desperdícios de energia. Oferecendo uma formação adequada ao educando nesta área, contribui-se para a melhoria da segurança das instalações elétricas nas residências e permite-se que o aluno qualifique-se profissionalmente, dando condições de mesmo gerar renda.

19 Objetivos do curso:

Este curso tem por finalidade formar profissionais AUXILIARES E ELETRICISTAS DE INSTALAÇÕES PREDIAIS para atuarem na área específica, aptos a trabalhar em instalações elétricas prediais, fazendo a instalação, manutenção e reparos em condutores e em equipamentos elétricos, tendo como referência as normas técnicas NBR 5410 de baixa tensão e as medidas de segurança, higiene e saúde no trabalho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- 1 - Instalar, fazer manutenção e reparos em condutores elétricos e em equipamentos elétricos com responsabilidade sócio e ambiental;
- 2 - Preparar e organizar o trabalho, de acordo com as orientações recebidas, com as especificações técnicas e com as características das tarefas a executar;
- 3 - Ler e interpretar elementos de projeto elétrico, especificações técnicas, a fim de identificar medidas, materiais e outras indicações relativas ao trabalho a realizar;
- 4 - Selecionar os materiais, os equipamentos, as ferramentas e os meios auxiliares a utilizar em função dos trabalhos a realizar:
Instalar componentes elétricos de baixa tensão;

- Instalar quadros de distribuição de baixa tensão;
- Instalar medidores de consumo de energia elétrica (kWh) monofásicos e trifásicos;
- Executar instalações elétrica residenciais;
- 5 - Verificar a qualidade do trabalho em função das especificações técnica pré-definidas;
- 6 - Proceder a limpeza e conservação das máquinas e ferramentas de trabalho, selecionando e separando os resíduos;
- 7 – Aplicar técnicas de segurança do trabalho a fim de executar os serviços elétricos com segurança e atendendo a norma regulamentadora;
- 8 - Perceber-se, o cidadão-profissional, como sujeito sócio-histórico com responsabilidade e postura ético-profissional;
- 9 - Interpretar e identificar variáveis relevantes para que ele possa desenvolver estratégias na resolução de situações problemas que a sociedade coloca, como desafio, no seu cotidiano;
- 10 – Acessar *softwares* em um computador, sabendo gravar e recuperar um arquivo, direcionando às atividades profissionais.

21 Áreas de atuação do egresso:

- Construção Cívil (instalações elétricas);
- Manutenção em instalações elétricas residenciais e instalação de equipamentos e aparelhos em baixa tensão.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Cidadania e Trabalho	20 horas
Segurança e Higiene no Trabalho	12 horas
Matemática Básica	12 horas
Informática	12 horas
Noções Gerais de Instalações Elétricas	36 horas
Execução de Instalação Elétrica	52 horas
NR-10	16 horas
Total	160 horas

23 Componentes curriculares:

Competências e habilidades que serão abordadas nas unidades curriculares do Curso.

- CIDADANIA E TRABALHO (20 horas)

- Relações interpessoais e projeto de vida;
- Escolha profissional e projeto de vida;
- Tecnologia e Trabalho;
- O mundo do Trabalho;
- Ética e cidadania;

- Comunicação, divulgação e negociação;
- Responsabilidade Ambiental e Social.

- SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO (12 horas)

- Normas de saúde e segurança do trabalho, qualidade e ambientais;
- As áreas de risco e sinalização de segurança;
- Equipamentos de proteção (EPI e EPC);
- Utilização de EPI – equipamento de proteção individual;
- Segurança em eletricidade;
- A prevenção e o combate ao incêndio;
- Prevenção de acidentes e doenças do trabalho;
- Choques elétricos e os primeiros socorros.

- MATEMÁTICA (12 horas)

- Cálculo aritmético;
- Unidades de medida e transformações;
- Cálculo de áreas e volumes;
- Triângulo de Pitágoras.

- INFORMÁTICA BÁSICA (12 horas)

- Noções de editor de texto;
- Internet;
- Noções de planilha de cálculo.

- NOÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA (36 horas)

- Interpretar padrões, normas técnicas e legislação pertinente;
- Interpretar e analisar catálogos de componentes elétricos, manuais e tabelas;
- Noções de eletricidade, circuito elétrico e choque elétrico;
- Diferenciar condutores de isolantes;
- Componentes elétricos: Interruptores, Tomadas e Lâmpadas (Incandescentes e Fluorescentes);
- Elaborar croquis e esquemas de instalações elétricas;
- Conhecer ferramentas;
- Noções de conservação de energia, eficiência energética e fontes alternativas.

- EXECUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA (52 horas)

- Instalar componentes elétricos;
- Instalar todos os tipos de interruptores;
- Identificar e escolher tipos de condutores mais adequados para instalações;
- Instalar tomadas;
- Instalar lâmpadas incandescentes e fluorescentes;
- Instalar dispositivo à corrente diferencial residual;
- Instalar disjuntores em quadros de distribuição;
- Instalação de dispositivos especiais;
- Leitura e interpretação de planta elétrica;
- Executar uma instalação elétrica residencial.

- NR-10 (16 horas)

- Sinalizar área de segurança;
- Efetuar trabalho em eletricidade com segurança;
- Reconhecer os riscos de instalações elétricas;
- Identificar circuitos elétricos.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Desenvoltura, participação e empenho em sala de aula. Trabalhos individuais e em grupos. Pesquisa e coleta de dados extra-classe e avaliações individuais.

25 Metodologia:

A metodologia a ser empregada para a construção das competências será orientada pelo conteúdo do curso, agregando às bases tecnológicas estabelecidas. As estratégias pedagógicas desenvolvidas serão realizadas em ambiente de laboratório e de sala de aula, em diferentes situações de aprendizagem, buscando a mobilização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e afetivas, envolvendo estudos de caso, problematização, entre outros, visando assim à inovação, à criatividade, a busca da qualidade para facilitar a aprendizagem, apropriando as metodologias apresentadas numa perspectiva contextualizada e inter temática. Estas estratégias irão respeitar o conhecimento dos alunos de modo a permitir uma dinâmica de produção e construção de conhecimentos, favorecendo a invenção e a inovação. Também será esti-

mulada a constante busca de informações pelos alunos, sendo que os meios de acesso a essas informações deverão ser viabilizadas pela Instituição.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Detalhamento
1 - sala de aula	25 (vinte cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro,
2 - Laboratório de Multimídia	20 microcomputadores para os alunos ligados a rede (internet), 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) micro-computador ligado a rede (internet)
3 - Laboratório de Instalações Elétricas	10 Alicates amperímetros; Ferramentas: Alicate universal, alicate de corte, dessencapador de fio, jogo de chave de fenda; Material de consumo: Condutor elétrico flexível de 1,5 mm ² e 2,5 mm ² , quadro de distribuição, disjuntores, receptáculos, interruptores, tomadas, fita isolante.
4 Laboratório de Medidas Elétricas	Banco de resistores, indutores e capacitores; 10 Alicates amperímetros; 10 Multímetro analógico; Bancada de teste com: Medidores de corrente e tensão, base para lâmpada e proteções, medidores de energia monofásicos e trifásicos.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):

Componente curricular	Área de atuação	Carga horária
Cidadania e Trabalho	Filosofia	20 horas
Segurança e Higiene no Trabalho	Engenharia Elétrica	12 horas

Matemática Básica	Matemática	12 horas
Informática	Engenharia Elétrica	12 horas
Noções Gerais de Instalações Elétricas	Engenharia Elétrica	36 horas
Execução de Instalação Elétrica	Engenharia Elétrica	52 horas
NR-10	Engenharia Elétrica	16 horas

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

A oferta de cursos FIC no eixo tecnológico de infra-estrutura justifica-se pela crescente demanda no setor da construção civil, bem como a oferta de postos de trabalho para os formandos nessa área. Isso pode ser verificado através da grande quantidade de obras em andamento na região do município de Chapecó, fato observado através dos dados fornecidos pela Prefeitura Municipal desta cidade onde o aumento nas licenças de habite-se neste último ano foi substancial, ratificando o considerável aumento de novas construções.

O setor da construção tem papel importante no novo ciclo de crescimento nacional. Atualmente, estima-se que a cadeia produtiva da construção, em nível nacional, representa 9,2% do PIB (2009) e é responsável pela ocupação de mais de 10 milhões de pessoas, apresentando a dimensão da força do setor. CBIC, 2010

As Obras do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), além de obras dos lançamentos imobiliários observados no ano passado e contratos realizados nos últimos dois anos, além do Programa Minha Casa, Minha Vida, por certo contribuíram para impulsionar as atividades do setor e gerar a contratação de mão de obra.

Segundo estimativas da FGV Projetos, o setor da construção civil deverá registrar incremento de 8% nos postos de trabalho com carteira assinada em 2010. O maior incremento das atividades do setor, que, inclusive, já deverá sentir alguns efeitos de obras para a Copa, o ano eleitoral e o Programa Minha Casa, Minha Vida, certamente contribuirão para esse resultado.

A partir destes dados, observa-se então que são boas as perspectivas de futuro para bons eletricitistas. A precariedade das instalações elétricas, tanto residenciais como de equipamentos, leva a riscos de acidente por choque elétrico e incêndios. Outro ponto negativo em relação às instalações precárias são os gastos de recursos com os desperdícios de energia. Oferecendo uma formação adequada ao educando nesta área, contribui-se para a melhora da segurança das instalações elétricas nas residências e permite-se que o aluno qualifique-se profissionalmente, dando condições do

mesmo gerar renda.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso de Formação Inicial e Continuada de Instalação Elétrica de Baixa Tensão é parte integrante do curso técnico de Eletroeletrônica, o qual desenvolve atividades relacionadas na rea de qualificação profissional como parte presente em currículo.

30 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Três vezes por semana.

32 Local das aulas:

Campus Chapecó.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Obs.: Tabela com 5 colunas: Semestre letivo; Turno; Turmas; Vagas; Total de Vagas.

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º	Vespertino	1	25	25
2º	Vespertino	1	25	25

34 Público-alvo na cidade/região:

Alunos do ensino médio e publico em geral que tenha interesse em ser qualificar na área.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino fundamental II incompleto e acima de 16 anos

36 Forma de ingresso:

Seleção por Sorteio publico eletrônico realizado na reitoria sem presença obrigatória do candidato.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Obs.: Acrescentar no máximo 2 questões que serão analisadas juntamente com o Departamento de Ingresso da Pró-Reitoria de Ensino.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome dos professores	Formação	Unidades Curriculares
Joce Mary Mello Giotto	Filosofia	Cidadania e Trabalho
Ricardo Luiz Roman	Engenharia Elétrica	Segurança e Higiene no Trabalho
Carise Elisane Schmidt	Matemática	Matemática Básica
Juan P. R. Balestero	Engenharia Elétrica	Informática
Juan P. R. Balestero	Engenharia Elétrica	Noções Gerais de Instalações Elétricas
Rafael Silva Pippi	Engenharia Elétrica	Execução de Instalação

		Elétrica
Ricardo Luiz Roman	Engenharia Elétrica	NR-10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORINAOPOLIS-CONTINENTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial de Auxiliar em Manipulação de Alimentos

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Campus Florianópolis Continente

Florianópolis, maio de 2012

1 Dados das Instituições

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente

CNPJ	Nº 81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de julho, 150 - Enseada dos Marinheiros. Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis/SC
Telefone/Fax	(48)3271-1419
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Jane Parisenti – cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

Associação de Pais, Amigos e Pessoas com Deficiência, de Funcionários do Banco do Brasil e da Comunidade (APABB)

Razão Social	ASSOCIAÇÃO de pais, amigos e pessoas com deficiência de funcionários do banco do brasil e da comunidade – Núcleo Santa Catarina (APABB/SC)
Esfera Administrativa	Municipal
Endereço (Rua n.º)	BR 101, km 205, nº 357, Bairro Floresta
Cidade/UF/CEP	São José/SC, CEP 88.117-500
Telefone/Fax	(48) 3281 5397
Site	http://www.apabb.org.br/nucleos/es/sc/
Responsável	Denise Aparecida Michelute Gerardi

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Auxiliar em Manipulação de alimentos
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	24
Frequência da oferta	Conforme demanda
Carga horária total	160h
Periodicidade das aulas	Segunda a sexta-feira
Turno e horário das aulas	Matutino, das 8:30h às 11:30h
Local das aulas	IFSC Florianópolis-Continente e APABB/SC

3 Justificativa

Este projeto busca, através da qualificação profissional, a inserção de pessoas com deficiência no mundo do trabalho. A modalidade de Curso Formação Inicial mostra-se como um caminho concreto para qualificar o indivíduo sem experiência profissional em determinado setor. Portanto, o presente projeto justifica-se por atender a legislação vigente e também aos anseios da sociedade.

Segundo a Política Nacional para a Integração das Pessoas Portadoras de Deficiência – Decreto n. 3.298, art. 2º “*cabe aos órgãos e às entidades do Poder Público assegurar à pessoa portadora de deficiência o pleno exercício de seus direitos básicos, inclusive dos direitos à educação, à saúde, ao trabalho, ao desporto, ao turismo, ao lazer (...) e de outros que, decorrentes da Constituição e das leis, propiciem seu bem-estar pessoal, social e econômico*”.

Não são poucos os direitos alcançados pelas pessoas com deficiência. No entanto, estas conquistas não são suficientes para amenizar as diferenças existentes em relação às pessoas sem deficiência, principalmente, no tocante à colocação no mundo do trabalho.

O trabalho é um direito fundamental para qualquer pessoa por ser uma atividade de caráter social, que a inclui no processo produtivo e de desenvolvimento da sociedade. A Declaração Universal dos Direitos Humanos, em seu artigo 23, I, estabelece que: “*Toda pessoa, sem considerar a sua condição, tem direito ao trabalho, à livre escolha do mesmo, a condições equitativas e à proteção contra o desemprego*”. Para tanto, é necessário que sejam oferecidas condições iguais para todas as pessoas, isso implica em igualdade de oportunidades e meios para desenvolver ao máximo suas potencialidades.

De acordo com o art. 93 da Lei nº. 8.213/91, a empresa com cem ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) de seus cargos com beneficiários da Previdência Social, reabilitados ou com pessoa com deficiência habilitada, na seguinte proporção:

- De 100 a 200 (duzentos) empregados, 2% (dois por cento);
- De 201 (duzentos e um) a 500 (quinhentos) empregados, 3% (três por cento);
- De 501 (quinhentos e um) a 1000 (mil) empregados, 4% (quatro por cento);
- Mais de 1000 (mil) empregados, 5% (cinco por cento).

Segundo Zilda Antônia Freitas Molina, Agente Administrativo da Superintendência Regional do Trabalho de Santa Catarina, a área de alimentos e bebidas apresenta 418 vagas destinadas ao cumprimento de cotas, somente nos municípios de São José, Biguaçu, Palhoça e Florianópolis.

Considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, reza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

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

...

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

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

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

Este curso será ofertado inicialmente, em parceria com a APABB/SC e novas turmas poderão ser formadas em parceria com outras instituições. As parcerias caracterizam-se como estratégia extremamente salutar à contribuição social em prol de pessoas que estão à margem da sociedade e/ou que estão em busca de melhoria de vida, através da capacitação profissional e possibilidade de inserção no mundo do trabalho. Além disso, a disponibilidade de vagas no setor alimentício e a grande responsabilidade em manipular alimentos justifica a necessidade de qualificar os possíveis trabalhadores.

A APABB/SC, ciente das necessidades de formação profissional deste público, e vislumbrando melhores resultados em termos de inserção no mundo do trabalho, tem manifestado interesse no aproveitamento do papel social do IF-SC e no seu renomado conceito em formação profissional. Dessa forma, apostam em parcerias para a consecução de ações de intervenção social.

A partir da qualificação e inserção destes futuros trabalhadores no mundo do trabalho busca-se melhorar as condições higiênico sanitárias nos estabelecimentos que produzem/comercializam alimentos, minimizando os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos, o que contribui para o fortalecimento do setor turístico. Além disso, as ofertas de cursos nesta modalidade propiciam aos trabalhadores o contato com a instituição e com outras possibilidades de qualificações. Além da qualificação profissional na área de alimentos e bebidas serão considerados conceitos de ética, responsabilidade e cidadania

possibilitando a inclusão social, respeitando as possibilidades e especificidades de cada deficiência.

Por fim, este projeto é compatível com as políticas, diretrizes e objetivos do IF-SC e de seus mantenedores.

4 Objetivos do Curso

Capacitar pessoas com deficiência para atuar como auxiliares de manipulação de alimentos.

5 Público-Alvo

Pessoas com deficiência interessadas em ingressar no mercado de trabalho.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas básicas na manipulação de alimentos, considerando os aspectos higiênico-sanitários.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

- Idade mínima de 16 anos;
- Apresentar deficiência compatível com as exigências mínimas da qualificação profissional e do ambiente de trabalho*, atestada por equipe formada por Professores e Núcleo pedagógico do IFSC e supervisores da APABB;

* Ambiente de trabalho (áreas de produção de alimentos): Os alunos deverão ter a capacidade física e intelectual para atuar em situações de estresse nas unidades de preparação de alimentos, sendo elas: relações interpessoais, número elevado de atividades (em muitos casos em condições desfavoráveis, como: temperatura elevada, ruído, postura e movimentos repetidos), permanência de longos períodos em pé, manuseio de utensílios perfuro-cortantes como: facas, garfos, fatiador e descascador de legumes; equipamentos elétricos-cortantes como: liquidificador, moedor de carne; equipamentos que emitem calor por meio da eletricidade e/ou gás como: forno, fogão, fritadeira elétrica, grelha,

char broiller entre outros. As exigências se devem a fim de evitar situações que coloque a saúde/vida dos alunos em risco, assim como, dos demais presentes no mesmo ambiente.

As inscrições serão feitas via Internet, no endereço <www.ingresso.ifsc.edu.br> ou no próprio IFSC Campus Florianópolis-Continente e APABB/SC.

A seleção será realizada pelo IFSC através de sorteio eletrônico.

As matrículas serão realizadas no IFSC Campus Florianópolis-Continente.

8 Matriz curricular

Módulo	Unidade Curricular	Instituição responsável	Carga Horária
I	Formação para cidadania	APABB	42h
II	Postura profissional	APABB	6h
	Ferramentas tecnológicas básicas	APABB	15h
	Técnicas em manipulação de alimentos	IFSC-CFC	88h
	Segurança no trabalho	IFSC-CFC	09h
Total			160h

9 Componentes curriculares

Módulo I

Unidade Curricular	Formação para Cidadania
Competência	Participar da comunidade social e de trabalho, considerando os aspectos de cidadania e ética.
Habilidades	Conhecer as relações sociais, valores, direitos; Respeitar a diversidade humana e o meio ambiente e prevenir por meio do conhecimento situações de risco que envolve drogas, gravidez precoce, e doenças sexualmente transmissíveis.
Conhecimentos	Cidadania: Grupos Sociais (família, escola e sociedade), conceito de sociedade, direitos e deveres do cidadão, regras básicas de cidadania, protagonismo. Ética: Conceito de ética, conceito de moral, valores e virtudes humanas e sociais, solidariedade, cooperativismo e ações comunitárias (voluntariado). Relações Interpessoais: processo grupal, a diferença do trabalho em grupo e do trabalho em equipe, a importância do trabalho em equipe, noções das principais competências comportamentais (estabelecimento de vínculos, dar e receber feedback, liderança,

	<p>comunicação, administração de conflito, motivação).</p> <p>Direitos Humanos: conceito de direitos humanos, constituição universal dos direitos humanos (Declaração universal dos Direitos Humanos), Constituição Federal do Brasil.</p> <p>Diversidade Humana e Cultural: conceitos e tipos de culturas, etnias, miscigenação, folclore.</p> <p>Educação Ambiental: conceitos, ecologia, meio ambiente, o homem e o meio ambiente (aquecimento global, alterações climáticas, reciclagem), conceito de desenvolvimento sustentável.</p> <p>Drogas e Alcoolismo: conceitos, tipos de drogas, prevenção.</p> <p>Educação Sexual: doenças sexualmente transmissíveis, AIDS, métodos anticoncepcionais, gravidez na adolescência.</p> <p>Higiene e saúde: conceitos e tipos de higiene, conceito de saúde, fatores determinantes da saúde, noções para uma boa qualidade de vida.</p> <p>Empreendedorismo: conceito de empreendedorismo, noções básicas de como ser um empreendedor.</p>
Bibliografia	<p>Saúde Reprodutiva. BEMFAM - Bem-Estar Familiar no Brasil. 4ª edição.</p> <p>Desvendando: ações de prevenção DST/HIV/AIDS. BEMFAM - Bem-Estar Familiar no Brasil.</p> <p>BRASIL. Governo Federal. Programa Nacional de Inclusão de Jovens 2008.</p> <p>Qualificação Social e Profissional. Centro de Integração Empresa Escola - CIEE.</p> <p>BRASILIA. Caixa Econômica Federal. Adolescente Aprendiz: a semente de um futuro melhor. 2006</p> <p>VIGANO, Samira. Programa de Capacitação em Técnicas de Vendas e Atendimento a Clientes. Associação Horizontes. 2008</p> <p>CRUZ, Ângelo. Aprendiz Legal: Juventude e Trabalho. Fundação Roberto Marinho. 2006</p>

Módulo II

Unidade Curricular	Postura Profissional
Competência	Postura profissional e as relações do trabalho.
Habilidades	Desenvolver habilidades de comportamento e interação social necessárias nas relações de trabalho.
Conhecimentos	Apresentação pessoal (marketing pessoal), pontualidade e assiduidade, comunicabilidade, responsabilidade (direitos e deveres no trabalho), integração (pró-atividade), relações no trabalho.
Bibliografia	<p>BRASIL. Governo Federal. Programa Nacional de Inclusão de Jovens 2008.</p> <p>Qualificação Social e Profissional. Centro de Integração Empresa Escola - CIEE.</p> <p>BRASILIA. Caixa Econômica Federal. Adolescente Aprendiz: a</p>

	<p>semente de um futuro melhor. 2006 VIGANO, Samira. Programa de Capacitação em Técnicas de Vendas e Atendimento a Clientes. Associação Horizontes. 2008 CRUZ, Ângelo. Aprendiz Legal: Juventude e Trabalho. Fundação Roberto Marinho. 2006</p>
--	--

Unidade Curricular	Ferramentas Tecnológicas Básicas
Competência	Utilizar programas básicos de edição de textos, planilhas e internet.
Habilidades	Desenvolver conhecimentos sobre a utilização das ferramentas tecnológicas.
Conhecimentos	Editor de textos, editor de apresentação, editor de planilhas, banco de dados, criação e uso de e-mails, internet, intranet.
Bibliografia	BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus -SJ. Introdução a informática, Windows, Word BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus -SJ. Windows 7 – Curso Avançado BALESTRA, Giovane. Apostila curso de Informática Básica. Escola profissional de Forquilha – PMSJ.

Unidade Curricular	Técnicas em Manipulação de Alimentos
Competência	Auxiliar no pré-preparo e manipulação de alimentos (35 horas). Auxiliar na organização e nos serviços de copa (35 horas). Manipular os alimentos com higiene e sanidade (18 horas, início do curso).
Conhecimentos	Utensílios básicos de cozinha, sua higienização e utilização; Noções de pré-preparo e preparos simples de alimentos; Mise-en-place básico de produção; Perigos em alimentos; Perigos biológicos, físicos e químicos dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental e de alimentos.
Habilidades	Identificar, higienizar e porcionar insumos. Identificar, manusear com segurança e higienizar os utensílios básicos do setor. Executar o pré-preparo e produção de preparações como saladas, legumes (cortes), sopas, molhos básicos, sanduíches e sucos. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos. Utilizar e conservar adequadamente as matérias-primas.
Bibliografia	WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias. 4º ed. São Paulo. Editora Marco Zero, 2002. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

	<p>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (Tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p> <p>CANDIDO, I.; VIERA, E. Copeiro. EDUCS: Caxias do Sul, 1998.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. EDUCS: Caxias do Sul, 2001.</p> <p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p>
--	---

Unidade Curricular	Segurança do Trabalho (9 horas no início + 3 acompanhamentos)
Competência	Aplicar as normas básicas de segurança do trabalho específicas para o setor.
Conhecimentos	Noções básicas de ergonomia. Equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC) básicos. Segurança no trabalho em cozinhas. Prevenção e combate a incêndios.
Habilidades	Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas; Compreender os princípios básicos de ERGONOMIA; Conhecer e saber utilizar os EPI e EPC básicos do setor; Conhecer as formas de extinção de incêndio dentro das cozinhas.
Bibliografia	TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: < http://portal.mte.gov.br/portal-mte/ >. PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIOS. Disponível em: < http://www.areaseg.com/bib/11%20-%20Fogo/apostila-02.pdf >. LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO – Manual prático. FIESP/CIESP. Disponível em: < http://www.fiesp.com.br/download/legislacao/medicina_trabalho.pdf >. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Segundo a Organização Didática a avaliação é caracterizada como diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Dessa forma são considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, exercícios determinados pelo professor, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Por ser considerado sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

A avaliação consiste em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso; estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

Será aprovado no módulo o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver freqüência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas previstas no módulo e em cada unidade curricular. Além disso, serão consideradas as atitudes em termos de participação em aula no desenvolvimento das atividades, comprometimento com assiduidade e pontualidade.

Serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Unidade curricular	Docente	Instituição
Formação para Cidadania	Professor	APABB
Postura Profissional	Professor	APABB
Ferramentas Tecnológicas Básicas	Professor	APABB
Técnicas em Manipulação de Alimentos	Rafael Matys, Donato Heuser, Andreia Giaretta, Emilaura Alves, Silvana G. Muller e Gustavo Maresch	IFSC-CFC
Segurança do trabalho	Luciane Patrícia Oliari	IFSC-CFC

12 Bibliografia

BRASIL. **Lei nº 8213 de 24 de julho de 1991**. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

BRASIL. Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência. **Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999**. Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência, consolida as normas de proteção, e dá outras providências.

ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. 1948.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Para realização das atividades programadas será necessário:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade, computador, entre outros.
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL

O Diretor Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
O Certificado de Formação Inicial de Auxiliar em Manipulação de Alimentos.
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Nelda Plentz de Oliveira
Diretora Geral do Campus
Portaria nº XXXX
Publicada no D.O.U em ____

Denise Aparecida Michelute Gerardi
Supervisora Administrativa APABB

Titular do Diploma

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas básicas no pré-preparo de alimentos, considerando os aspectos higiênico-sanitários.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Formação para Cidadania	42h
Postura profissional	6h
Ferramentas Tecnológicas Básicas	15h
Técnicas em Manipulação de Alimentos	88h
Segurança no trabalho	09h
Total	160h

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em __/__/__.



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

GESTÃO FINANCEIRA UTILIZANDO PLANILHAS ELETRÔNICAS

Campus Florianópolis-Continente

Florianópolis, Abril de 2013.

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150. Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1400/ (48) 3271-1418
Responsável pelo curso	Pedro José Raymundo - pedro.raymundo@ifsc.edu.br Jane Parisenti – cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	<i>Gestão financeira utilizando planilhas eletrônicas.</i>
Curso tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	30 vagas
Frequência da oferta	Conforme demanda e disponibilidade de Professor.
Carga horária total	96h
Periodicidade das aulas	Conforme demanda e disponibilidade de Professor.
Turno e horário das aulas	Conforme demanda e disponibilidade de Professor.
Local das aulas	Câmpus Florianópolis Continente.

3 Justificativa

Saber gerenciar as finanças empresariais é fundamental para a manutenção de qualquer estabelecimento comercial. Essa manutenção contribui para fomentar a economia local gerando emprego, renda e crescimento econômico. Para os novos investimentos também é essencial o desenvolvimento das competências propostas por esse curso e que são necessárias para todo empreendedor. Nesse sentido, o curso auxilia o participante no desenvolvimento do raciocínio lógico e no conhecimento de ferramentas como planilhas eletrônicas para auxiliar a gestão voltada principalmente às finanças empresariais e ao empreendedorismo.

O profissional, no mercado competitivo, precisa tomar decisões rápidas e certas para manter ou ampliar seus empreendimentos. Esse mercado é repleto de situações que induzem os menos preparados a tomarem decisões equivocadas que podem comprometer as finanças empresariais trazendo como consequência a elevação do número de falências principalmente das micro e pequenas empresas.

Assim, esse projeto pretende contribuir para uma adequada formação em relação à administração das finanças empresariais de forma a capacitar os gestores a atuar no mercado, em decorrência do conhecimento e habilidades adquiridos no processo, além de possibilitar análise em relação ao retorno dos investimentos para uma adequada gestão que promova o sucesso sustentado e o crescimento dos empreendimentos onde os participantes do curso atuam. Também pode servir como base à competência sobre gestão financeira para futuros empreendedores.

Ainda, sua importância se dá pela possibilidade de divulgação do IFSC, pois seu público alvo é formador de opinião sendo composto de empresários, gestores e administradores que exercem influências em seus meios de atuação. Atrair esse público à Instituição é fator relevante para torná-la cada vez mais conhecida contribuindo, assim, para o cumprimento de seus objetivos e finalidades como formação para o desenvolvimento socioeconômico e estímulo ao empreendedorismo sustentável.

4 Objetivos do Curso

O objetivo geral do curso é desenvolver as competências relacionadas à gestão financeira de micro e pequenas empresas utilizando como ferramenta as planilhas eletrônicas.

Os objetivos específicos em relação aos participantes são:

- Ampliar seu raciocínio lógico quantitativo;
- Desenvolver sua capacidade de análise e decisão em negócios financeiros;
- Refletir sobre situações que envolvam gestão financeira para o empreendedorismo;
- Contribuir para melhorar os resultados financeiros em sua atividade profissional ou nos investimentos;
- Conhecer e aplicar ferramentas utilizadas pelo mercado para a realização de cálculos financeiros, planilhas eletrônicas, de forma a minimizar os riscos dos negócios que recebem sua influência, quer seja como gestores ou colaboradores.

4.1 Competências do Curso

Desenvolver a gestão financeira de micro e pequenas empresas utilizando como ferramenta as planilhas eletrônicas.

5 Público-Alvo

Empresários, gerentes e demais trabalhadores que atuam ou que pretendem atuar na administração de pequenas empresas como restaurantes, panificadoras, confeitarias, cafeterias, bares, hotéis, pousadas e outras.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Profissional capacitado para auxiliar na gestão financeira e administrativa de pequenas e micro empresas.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

7.1 Requisitos de Acesso

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino médio completo ou cursando.

7.2 Forma de Acesso:

- A inscrição será realizada pela internet, no *link* <http://ingresso.ifsc.edu.br> ou no Campus Florianópolis Continente.
- A seleção se dará mediante sorteio.
- A matrícula será realizada no Campus Florianópolis Continente. O candidato selecionado que não efetuar a matrícula no local e horários indicados perderá o direito a vaga. Nesse caso serão chamados os próximos candidatos da lista de espera.

8 Matriz curricular

Unidades Curriculares	CH
Introdução à Administração e Empreendedorismo	16h
Gestão Financeira e Contabilidade Gerencial (Incluindo a utilização de planilhas eletrônicas)	80h
TOTAL	96h

9 Componentes curriculares

UNIDADE CURRICULAR	INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO E EMPREENDEDORISMO
COMPETÊNCIA	Desenvolver a gestão financeira de micro e pequenas empresas utilizando como ferramenta as planilhas eletrônicas.
CARGA HORÁRIA	16 h
CONHECIMENTO	Organizações e Administração. Funções organizacionais: Produção, Marketing, Finanças, Recursos Humanos, Materiais, Pesquisa e Desenvolvimento. Conceito de Administração e o papel do gestor. Processo administrativo: planejamento, organização, direção e controle. Surgimento e conceito de empreendedorismo. Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor. Tipos de empreendedores. Processo empreendedor. Ideias e oportunidades de negócios. Conceito e estrutura de plano de negócios.
HABILIDADES	Conhecer os conceitos básicos de administração e empreendedorismo e compreendê-los no contexto de empreendimentos voltados para a alimentação fora do lar.
REFERÊNCIAS BÁSICAS	DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática : mitos e verdades do empreendedor de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. MAXIMIANO, Antonio C. A. Introdução à administração . São Paulo: Atlas, 2007.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: Ed. de Cultura, 2008. LACOMBE, J. M.; HEILBORN, Gilberto. Administração : princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003.

UNIDADE CURRICULAR	Gestão Financeira e Contabilidade Gerencial
COMPETÊNCIA	Desenvolver a gestão financeira de micro e pequenas empresas utilizando como ferramentas as planilhas eletrônicas.
CARGA HORÁRIA	80
CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Porcentagem • Acréscimos/Abatimentos sucessivos • Operações comerciais • Média aritmética ponderada • Prazo médio

	<ul style="list-style-type: none"> • Juros Simples • Desconto simples • Desconto comercial e racional • Juros Compostos • Rendas: (Negócios parcelados) • Inflação, deflação e taxa de juro real • Índices de preços • Taxa de juros real, efetiva e nominal • Empréstimos • SAC – Sistema de Amortização Constante • Sistema Price ou Sistema Francês de Amortização • Sistema Misto • Sistema Americano • Depreciação - Método linear • Introdução à análise de investimentos • Método do valor presente líquido • Introdução a custos. • Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos. • Custo da Mercadoria Vendida (CMV); índice de mão-de-obra e custos primários. • Balanço Patrimonial • Ciclos de produção: operacional, de caixa e econômico • Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) • Cálculo e análise do Ponto de Equilíbrio Contábil e Econômico • Fluxo de caixa
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolve as funções básicas do gestor. • Desenvolve cálculos financeiros com raciocínio lógico • Atualiza fluxos de caixa futuros. • Calcula custos e preço de venda. <p>Toma decisões com base nos cálculos financeiros e de custos.</p>
REFERÊNCIAS BÁSICAS	<p>ASSAF NETO, Alexandre e SILVA, César Tibúrcio. Administração do capital de giro. São Paulo: Atlas 2002.</p> <p>ASSAF NETO, Alexandre. Estrutura e análise de balanços: um enfoque econômico-financeiro. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>ATKINSON, Anthony A. et al. Contabilidade gerencial. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>AZEVEDO, Gustavo Henrique Wanderley de. Seguros, matemática atuarial e financeira: uma abordagem introdutória. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.</p> <p>FARO, Clovis de. Fundamentos da matemática financeira: uma introdução ao cálculo financeiro e à análise de investimentos de risco. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de</p>

	<p>restaurantes. São Paulo: Senac, 2009. RAYMUNDO, Pedro José; FRANZIN, Narciso Américo. O valor do dinheiro no tempo: matemática comercial e financeira. 3ª Ed. Maringá: Clichetec, 2009.</p>
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</p>	<p>CRESPO, Antônio Arnot. Matemática comercial e financeira fácil. Sao Paulo: Saraiva, 1991. HAZZAN, Samuel; POMPEO, Jose Nicolau. Matemática financeira. Sao Paulo: Saraiva, 2006. PILÃO, Nivaldo Elias; HUMMEL, Paulo Roberto Vampré. Matemática financeira e engenharia econômica: a teoria e a prática da análise de projetos de investimentos. São Paulo: Thomson, 2004. PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática financeira objetiva e aplicada. São Paulo: Saraiva, 2004.</p>

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Segundo a Organização Didática a avaliação é caracterizada como diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Dessa forma são considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Por ser considerado sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

A avaliação consiste em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são: obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte; analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso; estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das

competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

Será aprovado no módulo o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas previstas no módulo e em cada unidade curricular.

Serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Recursos Humanos (Professores)	Área de Atuação
Pedro José Raymundo, Jaqueline de Fátima Cardoso	Ciências Sociais Aplicadas

12 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Recursos Materiais	Detalhamento
1 sala de aula	<ul style="list-style-type: none">• 30 cadeiras e carteiras para os alunos• 1 mesa e 1 cadeira para o professor• 1 quadro branco• 1 tela para projeção e projetor de multimídia
Laboratório de Informática	<ul style="list-style-type: none">• 30 computadores.

13 Modelo de Certificado para cursos FIC

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA
GESTÃO FINANCEIRA UTILIZANDO PLANILHAS ELETRÔNICAS.

O Diretor Geral do Câmpus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Formação Continuada *GESTÃO FINANCEIRA UTILIZANDO PLANILHAS ELETRÔNICAS.*
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Nelda Plentz de Oliveira

Portaria nº XXXX
Publicada no D.O.U em ____

Titular do Certificado

Coordenador de registro acadêmico do
Câmpus Florianópolis Continente

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Profissional capacitado para auxiliar na gestão financeira e administrativa de pequenas e micro empresas.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Introdução à Administração e Empreendedorismo	16h
Gestão Financeira e Contabilidade Gerencial	80h
TOTAL	96h

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____,
Folha _____.

Registrado por: _____

em ___/___/___.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de AUXILIAR DE COZINHA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Auxiliar de Cozinha

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Qualificar profissionais cujas habilidades inclui auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de insumos; realizar preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições; zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho.

Objetivos específicos:

Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos para a execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos para operação de restaurantes;

Proporcionar ao aluno conhecimento teórico e prático em higiene e inocuidade

alimentar para a manipulação de gêneros alimentícios priorizando a saúde do comensal;

Possibilitar ao aluno organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição;

Incentivar a utilização de equipamentos e utensílios visando a segurança do trabalhador;

Possibilitar o crescimento profissional do aluno, criando condições para o aperfeiçoamento do trabalho em cozinhas de restaurantes, hotéis, cozinhas institucionais, bares e similares.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Executar corretamente o pré-preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional.
- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade curricular	Carga horária
Habilidades básicas de cozinha	98h
Higiene e manipulação dos alimentos	20h
Segurança do trabalho em cozinhas profissionais	24h
Responsabilidade socioambiental	18h
Organização de cozinhas profissionais	28h
Sociedade e trabalho	12h
TOTAL	200h

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular	Habilidades básicas de cozinha – 98h
Competências	Executar corretamente o pré-preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional, aplicando conceitos de higiene e sustentabilidade na manipulação destes alimentos.
Conhecimentos	Matérias primas Estrutura física e funcional de cozinha Fundos e molhos Sopas Espessastes Corte e porcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar; Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados; Boas práticas de manipulação de alimentos; Vocabulários técnicos de termos técnicos Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
Habilidades	Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos; Selecionar e higienizar as matérias primas; Aplicar técnicas de conservação dos alimentos; Armazenar de forma adequada os alimentos; Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção; Usar novas tecnologias e novos equipamentos; Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha; Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.
Bibliografia	BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor . São Paulo: SENAC, 2003 Chef profissional : Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009 NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de

	<p>Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p> <p>Wright, J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>
--	---

Unidade curricular	Higiene e manipulação dos alimentos – 20h
Competências	Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
Conhecimentos	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
Habilidades	Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos; Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor; Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha.
Bibliografia	SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/02/06. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/02/06. SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm . Acesso em 04/04/07.

Unidade curricular	Segurança do trabalho em cozinhas profissionais – 24h
Competências	- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor. - Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.
Conhecimentos	Segurança no trabalho em cozinhas; Ergonomia; Prevenção e combate a incêndios; Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória).
Habilidades	(1) Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas; (2) Utilizar de forma segura os Equipamentos de Proteção Individual; (2) Compreender os princípios de ERGONOMIA; (3) Conhecer as formas de extinção de incêndio; (4) Atuar nas situações de urgência e emergência
Bibliografia	TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento

	<p>da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010.</p> <p>SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET-SC, 2008.</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>.</p>
--	---

Unidade curricular	Responsabilidade ambiental – 18h
Competências	Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
Conhecimentos	Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.
Habilidades	Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas; Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.
Bibliografia	BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p. OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A: Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.

Unidade curricular	Organização de cozinhas profissionais – 28h
Competências	Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.
Conhecimentos	Espaço físico de cozinhas profissionais: o fluxograma; Equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas profissionais; Organização do espaço de trabalho e das tarefas: mise en place, fichas de produção e os 5S's aplicados na organização do trabalho.
Habilidades	Organizar adequadamente o espaço de trabalho; Produzir fichas de produção; Compreender receitas e traduzí-las para a linguagem profissional; Planejar a produção gastronômica; Identificar e compreender o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.
Bibliografia	BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003 Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009 NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de

Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.
 SEBESS, Mariana G. **Técnicas de cozinha profissional.** 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.
 Wright, J; Truille. **Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: Marco Zero, 1997.

Unidade Curricular	Sociedade e Trabalho 12h
Competência	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
Conhecimentos	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
Habilidades	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes; Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho; Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.
Bibliografia	HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981. ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e

diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: bancada para trabalho, fogão, fornos, liquidificadores, batedeiras, multiprocessador, tábuas de corte, panelas, frigideiras, espátulas, talheres, pratos, bacias, baldes de higienização, copos, xícaras, abridor de latas e garrafa) e dentro dos padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (materia-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona o primeiro passo para a formação do futuro cozinheiro. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo

Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Habilidades básicas de cozinha e Organização de cozinhas profissionais	Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de gastronomia.
Higiene e manipulação dos alimentos	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Segurança e organização do trabalho	Graduação em Enfermagem com especialização em Segurança do Trabalho; ou Engenharia Mecânica; ou Engenharia Metalurgia; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecânica. Todos com curso de pós-graduação Lato Sensu (especialização) em Engenharia de Segurança do Trabalho.
Responsabilidade ambiental	Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de GARÇOM

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...). Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Garçom

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional apto a recepcionar o cliente e ocupa-se de sua acomodação à mesa, registrar pedidos e orientar escolhas, utilizar técnicas para servir alimentos e bebidas, organizar espaços físicos de alimentos e bebidas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Vender e servir os produtos do restaurante e bar.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante focalizando os serviços a inglesa direta e indireta e serviços de banquetes.
- Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

- Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos e similares. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que os turistas utilizam estes serviços e exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
Técnicas de Sala e Copa	80horas
Técnicas de Bar e Vinhos	70 horas
Higiene e manipulação de alimentos	20 horas
Responsabilidade ambiental	18 horas
Sociedade e Trabalho	12 horas
Total	200 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular: Técnicas de Sala e Copa
Carga Horária: 80 horas
Competências: Vender e servir os produtos do restaurante e bar. Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante focalizando os serviços a inglesa direta e indireta e serviços de banquetes.
Habilidades: Servir bebidas e comidas; Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o

<p>atendimento ao cliente; Atender ao cliente; Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; Executar preparações básicas de cambuza; Comercializar cardápios em sintonia com a produção; Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente; Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</p>
<p>Conhecimentos: Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; Comunicação verbal e não verbal; SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios; Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; Tipologia de restaurantes e de serviços; Sistemas de serviços; Cargos e funções: cambuza e sala; Regras de etiqueta à mesa; <i>Mise-en-place</i> da cambuza, de salão e de mesa; Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes; Montagem de sobremesas; Ética no atendimento; Técnicas de serviço de vinhos.</p>
<p>Referências Básicas: WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação- 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes- São Paulo, Rocca, 2004. LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educus, 1990.</p>

<p>Unidade curricular: Técnicas Bar e Vinhos</p>
<p>Carga Horária: 70 horas</p>
<p>Competências: Vender e servir os produtos do bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar além do serviço de vinhos no salão.</p>
<p>Habilidades: Executar preparações básicas de bar; Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas; Higienizar e polir os utensílios do bar; Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos; Preparar coquetéis; Organizar as fichas técnicas dos coquetéis; Construir e comercializar a carta de bebidas; Serviço e harmonização de vinhos; Atender ao cliente; Trabalhar em equipe.</p>
<p>Conhecimentos: Cargos e funções do bar; <i>Mise-en-place</i> do bar; Tipologia de bar; Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas;</p>

Copos e utensílios em Coquetelaria;
Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações;
Harmonização de bebidas e alimentos;
Ficha Técnica;
Elaboração de carta de bebida;
Vitivinicultura
Regras de etiqueta.

Referências Básicas:

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Guia de treinamento para barman: livro do participante / tradução, adaptação e publicação sob responsabilidade do Instituto de hospitalidade.** Salvador, 2000.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri : Manole, 2005

Complementar:

BRESSANI, Edgard. **Guia do Barista – Da Origem do Café ao Expresso Perfeito.** São Paulo: Dinap s/a, 2009.

MARCO ZERO. **Coquetéis.** Marco Zero, 2009.

MORADO Ronaldo **Larousse da Cerveja.** Editora: Larousse, 2009

TRINDADE, Alessandra Garcia **Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas** Editora: Melhoramentos, 2006

VARIOS. **Barman: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado** Editora: Senac, 2002.

Unidade curricular: Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

Carga Horária: 20h

Competências:

Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

Habilidades:

Aplicar corretamente as Boas Práticas para serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas.

Conhecimentos:

Perigos em alimentos;

Microbiologia básica dos alimentos;

Doenças transmitidas por alimentos;

Higiene pessoal e uso de EPIs;

Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;

Higiene e conservação de alimentos;

Critérios de segurança nas etapas de produção;

Legislação sanitária vigente;

Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes;

Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Referências Básicas:

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

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.

Unidade Curricular	Responsabilidade Ambiental 18h
Competência	Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
Habilidades	Identificar e aplicar no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.
Conhecimentos	Noções e princípios de responsabilidade ambiental. Impactos ambientais negativos da produção de alimentos. Medidas de gestão ambiental em restaurantes e estabelecimentos similares.
Bibliografia	GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente & Consumismo . São Paulo: Senac, 2008. MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem . Edgard Blucher, 2005. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003. Complementar BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis . Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos . Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental . Gaia, 2006. 118p.

Unidade Curricular	Sociedade e Trabalho 12h
Competência	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
Conhecimentos	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
Habilidades	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes; Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da

	<p>perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho; Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>
Bibliografia	<p>HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a

tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Bebidas, Cambuza e salão (restaurante) adequado para 40 alunos, dentro dos padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em Gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Técnicas de Sala e Copa	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.

Técnicas de Bar e Vinhos	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Higiene e manipulação de alimentos	1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Responsabilidade ambiental	1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	1 docente - Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de PADEIRO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Padeiro

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional que elabora produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação	150h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	18h
Sociedade e Trabalho	12h
TOTAL	200h

23 Componentes curriculares:

Habilidades Básicas em Panificação	
Carga Horária	162h
Competências	- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor;

	<ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de produtos panificáveis; - Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; • Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração; • Aspectos nutricionais; • Segurança do trabalho; • Higiene e manipulação; • Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva; • Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; • Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. • Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; • Executar as técnicas de produção; • Seguir os procedimentos da receita proposta; • Elaborar produtos panificáveis. 	
REFERÊNCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003. • BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005. • CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005. 	

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	20h
Competências	Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).	
HABILIDADES	
<p>Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;</p> <p>Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de</p>	

alimentos;

Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária

18h

Competências

Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

CONHECIMENTOS

Princípios de sustentabilidade;
Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;
Gestão de Resíduos sólidos;
Consumismo e meio ambiente;
Eficiência energética.

HABILIDADES

Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;
Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;
Separar e destinar adequadamente os resíduos.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o lixo.** 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo.** Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis.** Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos.** Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental.** Gaia, 2006. 118p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

Sociedade e Trabalho	
Carga Horária	12h
Competências	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<p>Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista.</p> <p>Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.</p>	
HABILIDADES	
<p>Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos;</p> <p>Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa;</p> <p>Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas;</p> <p>Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes;</p> <p>Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho;</p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise. (no prelo).</p>	

--

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES
Seguir as instruções nas aulas; Trabalhar em equipe; Respeitar a comunidade escolar; Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; Contribuir para as aulas com interesse e empenho Ser assíduo às aulas; Ser pontual às aulas; Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar; Separar adequadamente os resíduos; Não desperdiçar água e energia elétrica; Zelar pelo patrimônio escolar; Demonstrar iniciativa às aulas.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e

aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento

Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, confeitadores e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II Incompleto

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Habilidades Básicas em Panificação	Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência

	em ensino técnico, preferencialmente na área de panificação.
Higiene e Manipulação de alimentos	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Responsabilidade Ambiental	Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de PIZZAIOLO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Pizzaíolo

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar profissionais que estão aptos a elaborar, preparar, montar e apresentar pizzas, molhos e coberturas. Também coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produção e serviços de pizzas;
- Produzir, assar e servir pizzas com qualidade, higiene e sanidade.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em pizzarias, restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga horária
Produção e serviços de pizzas	110h
Higiene e Manipulação de alimentos	20h
Responsabilidade ambiental	18h
Sociedade e Trabalho	12h
TOTAL	160h

23 Componentes curriculares:

Produção e serviços de pizzas	
Carga Horária	110h (Professor de Panificação e Serviços)
Competências	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produção e serviços de pizzas; - Produzir, assar e servir pizzas com qualidade, higiene e

	sanidade.
CONHECIMENTOS	
<p>Matérias primas para massas e coberturas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</p> <p>Fluxograma de trabalho;</p> <p>Técnicas de produção: mistura, fermentação, batimento, modelagem, coberturas, cocção, finalização;</p> <p>Conhecimentos básicos de controle de custos e qualidade de insumos;</p> <p>Serviços em pizzaria.</p>	
HABILIDADES	
<p>Identificar, selecionar, higienizar e proporcionar matérias primas;</p> <p>Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.</p> <p>Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</p> <p>Executar as técnicas de produção;</p> <p>Seguir os procedimentos da receita proposta;</p> <p>Elaborar e servir pizzas;</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>ALMEIDA, A. C. de. ABC da panificação brasileira e dicionário da panificação brasileira. São Paulo. 1994.</p> <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>BUSH, Sara. Pizzas e pães italianos. Manole: São Paulo, 1997.</p> <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.</p> <p>CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.</p> <p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.</p> <p>SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442p.</p>	

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	20h
Competências	- Operacionalizar a elaboração de pizzas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
<p>Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos;</p> <p>Doenças transmitidas por alimentos;</p> <p>Higiene pessoal e uso de EPIs;</p> <p>Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;</p> <p>Higiene e conservação de alimentos;</p>	

Critérios de segurança nas etapas de produção;
 Legislação sanitária vigente;
 Requisitos mínimos para edificações de padarias e confeitarias;
 Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
 Noções básicas de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

HABILIDADES

Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;
 Conservar matérias-primas e produtos panificáveis.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.
 BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.
 MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária

18h

Competências

Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

CONHECIMENTOS

Noções de Ecologia: ecossistemas, cadeias e teias alimentares;
 Interferências humanas nos ciclos biogeoquímicos;
 Recursos naturais renováveis e não renováveis;
 Noções de energias renováveis e eficiência energética;
 Gestão de resíduos;
 Consumo consciente;
 Eficiência energética.

HABILIDADES

Relacionar noções de ecologia com a problemática ambiental;
 Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente;
 Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável na produção de alimentos.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, G. F. Educação e gestão Ambiental. Gaia, 2006. 118p.
 RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 470p.
 ODUM, E. Ecologia. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988. 434p.

Unidade Curricular	Sociedade e Trabalho 12h
Competência	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
Conhecimentos	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
Habilidades	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes; Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho; Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.
Bibliografia	HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem . São Paulo: Zahar Editores, 1981. ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo . Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise .

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES
<p>Seguir as instruções nas aulas práticas; Trabalhar em equipe; Respeitar a comunidade escolar; Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; Contribuir para as aulas com interesse e empenho Ser assíduo às aulas; Ser pontual às aulas;</p>

Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar; Separar adequadamente os resíduos; Não desperdiçar água e energia elétrica; Zelar pelo patrimônio escolar; Demonstrar iniciativa às aulas.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que

segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de

uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, padeiros e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	manhã	1	25	25

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II Incompleto

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Produção e serviços de Pizzas	2 docentes - Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de gastronomia.
Higiene e Manipulação de alimentos	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Responsabilidade Ambiental	Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de SALGADEIRO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Salgadeiro

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional apto a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade,

atendendo à legislação sanitária vigente.

- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	110h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	18h
Sociedade e trabalho	12h
TOTAL	160h

23 Componentes curriculares:

Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	
Carga Horária	110h
Competências	- Utilizar as matérias primas considerando as características

	<p>específicas de cada uma;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produtos panificáveis; - Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
<p>Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</p> <p>Segurança do trabalho;</p> <p>Higiene e manipulação;</p> <p>Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas), recheios e modelagens.</p>	
HABILIDADES	
<p>Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas;</p> <p>Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.</p> <p>Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</p> <p>Executar as técnicas de produção;</p> <p>Seguir os procedimentos da receita proposta;</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.</p> <p>SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p.II. Título original: Técnicas de panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.</p> <p>STANLEY P. Cauvain, LINDA S. Young. Tecnologia da Panificação. 2ª Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010. 440 p.</p> <p>SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. – São Paulo: Cengage Learning, 2012. Título original: Advanced Bread and pastry: a Professional approach.</p>	

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	20h
Competências	Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de	

segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
HABILIDADES
<p>Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;</p> <p>Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de alimentos;</p> <p>Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor.</p>
REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.</p>

Responsabilidade Ambiental	
Carga Horária	18h
Competências	Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
CONHECIMENTOS	
<p>Princípios de sustentabilidade;</p> <p>Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;</p> <p>Gestão de Resíduos sólidos;</p> <p>Consumismo e meio ambiente;</p> <p>Eficiência energética.</p>	
HABILIDADES	
<p>Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;</p> <p>Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;</p> <p>Separar e destinar adequadamente os resíduos.</p>	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p>	

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

Sociedade e Trabalho	
Carga Horária	12h
Competências	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
CONHECIMENTOS	
<p>Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista.</p> <p>Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.</p>	
HABILIDADES	
<p>Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos;</p> <p>Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa;</p> <p>Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas;</p> <p>Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes;</p> <p>Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho;</p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos</p>	

trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.

ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. **Revista Turismo em Análise**. (no prelo).

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES

Seguir as instruções nas aulas;
Trabalhar em equipe;
Respeitar a comunidade escolar;
Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
Contribuir para as aulas com interesse e empenho
Ser assíduo às aulas;
Ser pontual às aulas;
Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
Separar adequadamente os resíduos;
Não desperdiçar água e energia elétrica;
Zelar pelo patrimônio escolar;
Demonstrar iniciativa às aulas.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima

pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1),

balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higienico-sanitários.

- Serão necessários insumos (materia-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, padeiros e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	40	40

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II Incompleto

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	1 docente - Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia:

	<p>Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de panificação.</p>
Higiene e Manipulação de alimentos	<p>1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.</p>
Responsabilidade Ambiental	<p>1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.</p>
Sociedade e Trabalho	<p>1 docente - Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de SOMMELIER

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Sommelier

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar profissionais com competência para aconselhar na escolha de vinhos e derivados, executar os serviços respectivos, assessorar na aquisição e divulgação, efetuar o armazenamento e reposição de vinhos e bebidas, elaborar carta de vinhos e organizar e controlar adegas.

Objetivos Específicos

Qualificar os profissionais de bares e restaurantes para servir vinhos;

Aprimorar o atendimento em restaurantes e bares de Florianópolis;

Difundir a cultura do vinho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Servir os vinhos constantes na carta do restaurante ou bar.
- Vender produtos e serviços do restaurante e bar;
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante.
- Aplicar as técnicas higiênicas sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos, adegas e casas de vinhos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que os turistas utilizam estes serviços e exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

A qualidade do serviço nos restaurantes, em Florianópolis, apresenta-se como um importante gargalo no desenvolvimento da cidade como destino turístico. O serviço de vinhos nestes restaurantes não foge a regra. É frequente encontrar falhas no serviço que prejudicam a imagem do vinho. A bebida é armazenada incorretamente, as cartas de vinhos, com raras exceções, são incompletas e principalmente os garçons não são preparados para o serviço. A qualificação destes profissionais é o primeiro passo em direção à melhoria do serviço e conseqüentemente difusão da cultura do vinho.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
A Arte de Servir	27 horas
Enogastronomia	116 horas
Higiene e manipulação de alimentos e bebidas	21 horas
Relações interpessoais	18 horas
Educação ambiental	18 horas
TOTAL	200 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular: A Arte de Servir
Carga Horária: 27 horas
Competências: Vender produtos e serviços do restaurante e bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante.
Habilidades: Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Atender ao cliente.
Conhecimentos: Hospitalidade no setor de restauração Tipologia de restaurantes Tipo de serviços Técnicas de vendas Cargos e funções Solicitações e controles
Referências WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação- 3° edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes- São Paulo, Rocca, 2004 . LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3° edição- Caxias do Sul: Educus, 1990. Complementar ALBANO, Marques, J. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro : Thex, 2002.

Unidade curricular: Enogastronomia
Carga Horária: 116 horas
Competências: Comercializar e servir os vinhos constantes na carta do restaurante ou bar
Habilidades: Sugerir e servir vinhos
Referências MACNEIL, Karen, A Bíblia do Vinho. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003; MALNIC,Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008;

NOVAKOSI, Deise; **FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005;
PHILLIPS, ROD. **Uma Breve História do Vinho.** Rio de Janeiro: Editora Record, 2003;

Complementar

JOHNSON, Hugh. **Como apreciar vinhos.** Rio de Janeiro: Ediouro, 1991
KEEVIL, Susan. **Vinhos do mundo todo.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006;
SIMON, Joana. **Vinho e Comida.** São Paulo: Cia das Letras, 2000;

Unidade curricular: Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

Carga Horária: 21h

Competências:

Aplicar as técnicas higiênicas sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas, nos equipamentos e utensílios, no ambiente de trabalho e na higiene pessoal;

Habilidades:

Aplicar corretamente as Boas Práticas para Serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas

Conhecimentos:

Noções de higiene pessoal;
Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
Reconhecer os principais perigos em alimentos;
Noções de microbiologia básica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
Utilizar e higienizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
Utilizar as Boas Práticas para Serviços de alimentação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.

Complementar

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

Unidade curricular: Relações Interpessoais

Carga Horária: 18h

Competências:

Relacionar-se com clientes e colegas de trabalho de maneira cordial

Habilidades:

Utilizar os princípios das relações interpessoais ao comunicar-se e relacionar-se com as pessoas;
Ser capaz de trabalhar em equipe com ética e postura profissional; Compreender as diferenças e

saber lidar com conflitos.
<p>Conhecimentos: Conhecimento intrapessoal; Relações Interpessoais x Trabalho; Conflitos; Trabalho em equipe; Chefes e Líderes; Inteligência emocional</p>
<p>Bibliografia</p> <p>ARAÚJO, C.M. Ética e qualidade no Turismo do Brasil. Editora Atlas:2003</p> <p>BOITEUX, B. Legislação de Turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p> <p>CARNEGIE, Dalle. Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas. Companhia Editora Nacional: 2003.</p>

Unidade curricular: Educação Ambiental
Carga Horária: 18h
Competências: Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
<p>Habilidades:</p> <p>Identificar e aplicar no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.</p>
<p>Conhecimentos: Água: Meio ambiente e Saúde. Consumo Consciente Gestão de Resíduos sólidos</p>
<p>Bibliografia</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente & Consumismo. São Paulo: Senac, 2008.</p> <p>MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem. Edgard Blucher, 2005.</p> <p>RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.</p> <p>Complementar</p> <p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.</p> <p>GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A: Fase, 2003. 182p.</p> <p>DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;

Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

- E** - Excelente;
- P** - Proficiente;
- S** - Suficiente;
- I** - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais

pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Bebidas, Cambuza e salão (restaurante) adequado para 40 alunos, dentro dos padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso complementa a formação de Garçom, cozinheiros e bartenders. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em Gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Noturno	1	40	40

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Médio Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Serviços de Sala e Bar	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Enogastronomia	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Higiene e manipulação de alimentos	1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Relações interpessoais	1 docente - Graduação em História, Administração, Geografia, Sociologia e Filosofia.
Educação Ambiental	1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO FIC DE “ZELADOR” - PROGRAMA MULHERES MIL -

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Criciúma

2 Endereço/CNPJ/Telefone do Câmpus: SC 443, nº 845/11.402.887/0009-18/ (48)
3462-5000

3 Complemento: Bairro Vila Rica

4 Departamento: Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

5 Há parceria com outra Instituição? Sim

6 Razão social: Secretaria do Sistema Social, através dos seus Centros de Referência de Assistência Social (CRAS)

7 Esfera administrativa: Municipal

8 Estado / Município: SC- Criciúma

9 Endereço / Telefone / Site: Rua São José, s/n – CEP 88801.520 – (48)3445-8912/
www.criciuma.sc.gov.br/site/sistema/social

10 Responsável: Zolnei Vargas

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO

11 Nomes das responsáveis pelo projeto: Edna Maria Coelho Della Bruna e Heloisa Nunes e Silva.

12 Contatos: (48) 3462-5025/5013 – helois.nunes@ifsc.edu.br e
edna.maria@ifsc.edu.br

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Programa Mulheres Mil. Curso de Formação Inicial em “Zeladora”

14 Eixo tecnológico: Infraestrutura

15 Forma de oferta: Curso de Formação Inicial.

16 Modalidade: Presencial

17 Carga horária total: 160 Horas.

18 Número de vagas: 100

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Câmpus:

O IFSC Campus Criciúma, na busca da consolidação da missão institucional, fez adesão ao Programa Mulheres Mil no final de 2012.

O município de Criciúma possui 192.236 habitantes numa área de 235.628 km² e conta com a Secretaria do Sistema Social que vem promovendo um conjunto integrado de ações sócio assistenciais, para atendimento aos cidadãos e grupos que se encontram em situação de vulnerabilidade e risco social (Planejamento Estratégico Criciúma para Resultados 2009-2020). Possui também várias e grandes construtoras, estando a construção civil em constante crescimento. Observa-se, neste contexto, uma necessidade de qualificação profissional das pessoas em vulnerabilidade para que possam realizar-se com um trabalho consciente e eficaz, como também um campo de trabalho bastante vasto para “zeladoras”.

A proposta do curso de FIC em “Zeladora”, com noções de linguagens, saúde pessoal, cidadania, informática e especialmente de zeladoria e funcionamento das edificações, busca aliar a necessidade de formação profissional da comunidade ao eixo pedagógico alicerçado no Câmpus Criciúma: Infraestrutura. A organização didática prevê 160 horas de curso, onde será oportunizada a construção nas alunas da consciência de seu papel enquanto cidadãs e da necessidade de aperfeiçoamento constante como alternativa de crescimento pessoal, cultural, social e técnico.

A etapa inicial do projeto, composta de 100 horas de curso, possibilita o reconhecimento de saberes prévios, proporcionando a base fundamental, a observação e os conhecimentos, que permitirão o embasamento necessário para a etapa de capacitação profissional. Teorias e práticas serão intercaladas em um mesmo conteúdo, formando o todo essencial para a formação integral e a inclusão plena das mulheres ao mundo do conhecimento que a escola possibilita.

Assim, pretende-se que a egressa deste curso melhore seu desempenho especialmente na tarefas a seguir: zelar pela segurança das pessoas em uma residência ou instituição; zelar pelo patrimônio de casas, edifícios de apartamentos, edifícios comerciais, igrejas e outros estabelecimentos; atender e controlar a movimentação de pessoas e veículos; receber objetos, mercadorias, materiais, equipamentos; identificar e

realizar pequenos reparos. Realizar a ornamentação dos espaços e organizar os documentos recebidos.

Outrossim, deseja-se garantir o direito à educação, oportunizando meios de acesso ao trabalho e, conseqüentemente, a melhoria de renda. Assim, o programa contribuirá para reduzir os índices de miséria e pobreza, para elevar os níveis educacionais e impulsionar o desenvolvimento econômico e social da região, com mais equidade e justiça social.

Além disso, este Programa contribuirá para uma maior divulgação da presença do Instituto na comunidade regional, uma vez que nosso câmpus foi inaugurado recentemente, fazendo com que alunas e familiares saibam das possibilidades de acesso ao mesmo, transmitindo-as para as pessoas de seu convívio.

19 Objetivos do curso:

- Garantir a permanência do público alvo e articular as etapas posteriores de elevação de escolaridade, profissionalização e incubação de empreendimentos populares.
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade através da qualificação profissional na área de processamento de alimentos.
- Capacitar técnica e pedagogicamente equipes multidisciplinares integrantes do Programa no domínio da Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do Mulheres Mil.
- Desenvolver no curso um ensino baseado na prática, visando significativamente a ação profissional, com uma metodologia que contextualiza e executa atividades voltadas para o constante aprendizado;
- Contribuir para que as alunas elevem seu grau de conhecimento com uma formação humana integral, a fim de que as mesmas desenvolvam habilidades básicas de convívio em grupo, gestão doméstica, zeladoria e funcionamento de uma edificação inter-relacionadas com debates sobre a saúde das pessoas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Conhecer e aplicar as boas maneiras para assegurar a qualidade dos serviços de organização, recebimento de objetos e documentos e atendimento ao público ;
- Proceder na execução de pequenos reparos domésticos conforme normas específicas;
- Articular os recursos de informática a sua atividade;
- Executar trabalhos de zeladoria com segurança e eficácia dentro do lar ou de ambiente profissional.

21 Áreas de atuação do egresso:

Ocupar postos de trabalho como empregado, empreendedor individual e sujeitos da Economia Solidária, mais precisamente na área de zeladoria de uma habitação ou edifício empresarial ou de escolas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em um único módulo, sendo que o mesmo contempla unidades curriculares básicas e profissionalizantes, como descrito a seguir.

Descrição simplificada da matriz curricular

Componente Curricular	Carga Horária
Relações Humanas	4 h/a
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	20 h/a
Portfólio e Mapa da vida	08 h/a
Linguagem e Vivência Matemática	16 h/a
Informática Instrumental	16 h/a
Línguas Modernas	8 h/a
Conhecimento Histórico Social/Local	8 h/a

A cultura, Estética e o Lúdico	4 h/a
Cidadania e Direitos da Mulher	6 h/a
Saúde e Meio Ambiente/Sustentabilidade	6 h/a
Empreendedorismo e Economia Solidária	10 h/a
Zeladoria e Gestão de um Lar	08 h/a
Compromissos Profissionais de um Zelador	08 h/a
Segurança Ocupacional na Zeladoria	10 h/a
Noções de leitura de projetos de arquitetura	4 h/a
O Funcionamento da Edificação	8 h/a
Conceitos Básicos de Manutenção Elétrica	8h/a
Conceitos Básicos de Manutenção Hidráulica	8h/a
Conceitos Básicos de Manutenção Civil	6h/a
Total	166 horas

23 Componentes curriculares

Área básica:

UNIDADE CURRICULAR	RELAÇÕES HUMANAS
Ementa	O eu e o outro no grupo; espírito de equipe; afetividade, autoestima e motivação; os arquétipos; atitude e comportamento.
Competência	Portar-se no ambiente de trabalho e nas mais diversas situações de uma maneira educada, segura e autêntica.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Aspectos das relações interpessoais no trabalho e na sociedade.
Habilidades	- Utilizar regras de comportamentos que se adaptem às mais diversas interações sociais. - Atuar com segurança perante as situações do contexto.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio

	se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas coletivas, tempestade de ideias, debates, dramatização.
Referências	SILVA, A. M. et al. Estudos Interdisciplinares em Ciências Humanas. 1ª ed. Florianópolis: Cidade Futura, 2003. O'CONNOR, Carol A. Aprenda os segredos de uma liderança eficaz. 1ªed.São Paulo:Planeta do Brasil, 2006. WEIL, Pierre. Relações Humanas na Família e no Trabalho.1ªed. Petrópolis:Vozes,1998. GOLEMAN, Daniel. Inteligência Emocional. 1ªed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS
Ementa	Relacionamento interpessoal. As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. A articulação entre texto e imagem. Vícios de linguagens. Variedade linguística, adequação e inadequação linguística.
Competência	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
Carga horária	20h
Conhecimentos	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
Habilidades	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de ideias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.
Referências	HELLER, Robert. Como se comunicar bem.3ª ed. São Paulo: Publifolha ,2008. BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de Comunicação Escrita. 22ª Ed. São Paulo: Ática, 2006.

UNIDADE CURRICULAR	PORTIFÓLIO E MAPA DA VIDA
Ementa	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem.

Competência	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC.
Carga horária	8 h
Conhecimentos	Ter domínio do que sabe (talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar.
Habilidades	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para dar continuidade da escolaridade e ou profissionalização.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referências	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/College canadense/2006 – Brasil - Canadá - Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista -RR

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGEM E VIVÊNCIA MATEMÁTICA
Ementa	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos.
Competência	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e/ou sugerir a compra dos mesmos por outrem e ao fazer uso deles em casa. Reconhecer a utilidade da Matemática em nosso dia a dia.
Carga horária	16 h
Conhecimentos	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros; elaboração de receitas culinárias.
Habilidades	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses ; Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo como operações bancárias simples funcionam.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referências	EWALD, Luís Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4ª.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. Bibliografia complementar:

	GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD
--	---

UNIDADE CURRICULAR	INFORMÁTICA INSTRUMENTAL
Ementa	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
Competência	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
Carga horária	16h
Conhecimentos	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
Habilidades	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
Referências	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	LÍNGUAS MODERNAS
Ementa	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
Competência	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
Carga horária	08h
Conhecimentos	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no

	<p>mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessas línguas que utilizamos em nosso dia a dia.</p>
Habilidades	<p>Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer).</p>
Metodologia	<p>Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.</p>
Referências	<p>VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.</p>

UNIDADE CURRICULAR	CONHECIMENTO HISTÓRICO-SOCIAL E LOCAL
Ementa	<p>Levar o aluno a desenvolver reflexões sobre si mesmo, suas origens, o espaço local e regional, suas peculiaridades, sua história, economia e cultura.</p>
Competência	<p>Reconhecer-se como ser no mundo, consciente de sua história, da história do espaço em que vive e das características culturais e econômicas que marcam esse espaço.</p>
Carga horária	<p>8 h</p>
Conhecimentos	<p>O espaço local e regional: história, economia e cultura. O ser e sua história: trajetórias de família, descendência e cultura familiar.</p>
Metodologia	<p>Enfoque no teórico-prático. A História é uma ciência social em permanente construção. Tem um compromisso fundamental com a memória, traço constitutivo de toda e qualquer sociedade ou grupo humano e condição para a construção da identidade individual e coletiva. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates e visitas a exposições e museus.</p>
Referências	<p>SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.1. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997. SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.2. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997.</p>

UNIDADE CURRICULAR	A CULTURA, ESTÉTICA, LÚDICO E BEM ESTAR
Ementa	<p>Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade.</p>
Competência	<p>Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência</p>

	como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais.
Habilidades	Apropriar-se de bens culturais e valorizar a convivência grupal.
Referências	PORTILHO, Fátima. Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania. 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2010.
Estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.

UNIDADE CURRICULAR	CIDADANIA E DIREITOS DA MULHER
Ementa	Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima.
Competência	Organizar-se de forma a ter mais tempo para cuidado e investimento pessoal.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos.
Habilidades	Organizar-se, compreender os diferentes papéis, delegar tarefas domésticas, fazer render tempo e recursos.
Metodologia	Palestra e debate, dinâmicas, trabalho em equipe com apresentação de resultados alcançados.
Referências	GALLO, Sílvio (coord.). Ética e Cidadania :Caminhos da Filosofia. 16ª ed. Campinas: Papyrus, 2008. CHAUÍ, Marilena de S..Convite a Filosofia. 12ªed. São Paulo:Ática,2002. DIMENSTEIN, Gilberto. Cidadão de Papel. 23ª ed. São Paulo:Ática,2011.
Estratégias Pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	SAÚDE E MEIO AMBIENTE/ SUSTENTABILIDADE
Ementa	Esta unidade curricular objetiva discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio-ambiente (hortas familiares, etc.). Consumo sustentável. Ecologia aplicada ao nosso cotidiano.
Competência	Promover a saúde familiar através da escolha, preparo e cultivo adequado de alimentos e adoção de medidas de prevenção a doenças. Fomentar atitudes de respeito ao meio ambiente e preparar as alunas para que sejam disseminadoras do ideal de sustentabilidade do mesmo.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável; hortas familiares. Ecologia, sustentabilidade e saneamento.
Habilidades	Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças; Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde; Cultivar hortas familiares de forma adequada a cada espaço.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas práticas, expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, debates e oficina de construção de hortas familiares, associando-a ao eixo profissionalizante.
Referências	VASCONCELOS, Eymard M.. Educação popular e a atenção à saúde da família. São Paulo: HUCITEC, 1999. MURGEL, S. Ecologia Da Cidade - 2ª Edição. Editora Moderna, 2003. MEC. CONSUMO SUSTENTÁVEL: Manual de educação. Brasília: Consumers International/ MMA/ MEC/ IDEC, 2005. KUPSTAS, M. Ecologia em Debate. Editora: Moderna, 1997. CAVINATTO, V.M. Saneamento básico: Fonte de saúde e bem-estar. 2003. CAVINATTO, V.M., RODRIGUES, F.L. Lixo: De onde vem? Para onde vai? ACHOUR Jr., Abdallah. Flexibilidade e Alongamento: saúde e bem-estar. 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2009. NUNO, Cobra. Semente da Viória. 101ª ed. São Paulo: SENAC, 2009.

UNIDADE CURRICULAR	EMPREENDEDORISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA
Ementa	Economia popular solidária – conceitos atuais, aplicações e estrutura de abertura de um empreendimento.
Competência	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário.
Carga horária	10 h

Conhecimentos	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária.
Habilidade	Desenvolver o pensamento empreendedor; Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação nessa área.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo e escolha de produtos passíveis de serem elaborados pelas alunas para que se aprofunde o conhecimento de fabricação dos mesmos.
Referências	HASHIMOTO, Marcos. Lições de Empreendedorismo. 1ª ed. Barueri: Manole, 2009. DOLABELA, Fernando. A Vez do Sonho. 2ª ed. São Paulo; Cultura editores Associados, 2000. ILVA, Christian Luiz da. Desenvolvimento Sustentável. 2ª ed. Petrópolis:Vozes, 2008. KUNT, E.K. História do Pensamento Econômico. 8ª ed. Rio de Janeiro:Campus,1982.

Área profissionalizante:

UNIDADE CURRICULAR	ZELADORIA E GESTÃO DE UM LAR
Ementa	Conhecer as Boas Práticas de organização do ambiente doméstico e de trabalho. Reconhecer os processos tecnológicos aplicados à gestão do trabalho. Compreender as formas de atuação do profissional no mundo de trabalho.
Competência	Monitorar e executar procedimentos para a organização do ambiente doméstico e do trabalho. Identificar e controlar alterações que possam ocorrer na execução das atividades de zeladoria do edifício. Aplicar os diferentes métodos de conservação e manutenção da edificação.
Carga Horária	08 h/a
Conhecimentos	Organização do trabalho: boas práticas. Postura profissional no mundo do trabalho Problemas de conservação predial : lista de verificação aplicada. Ambiente de trabalho seguro e meios de prevenção de acidentes Plantas e ornamentos : reflexos motivacionais Atividades práticas de laboratório.
Habilidades	Conhecer as Boas Práticas de organização do ambiente doméstico e de trabalho. Reconhecer os processos tecnológicos aplicados à gestão do trabalho. Compreender as formas de atuação do profissional no mundo de trabalho

Metodologia	Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo e aulas de laboratório.
Referências	Cursos CPT- Centro de Produções Técnicas- vídeos e livros interativos com temas variados relacionados às habilidades citadas. Editora Aprenda Fácil, Viçosa – MG. Site: www.cpt.com.br

UNIDADE CURRICULAR	SEGURANÇA OCUPACIONAL NA ZELADORIA
Ementa	Segurança e saúde do trabalho: conceito de acidente do trabalho , análise e investigação do acidente do trabalho, origem dos acidentes e incidentes, formas de prevenção, legislação pertinente, CIPA.
Competência	<p>O zelador deve apresentar iniciativa na resolução de problemas cotidianos em áreas de sua responsabilidade e esta deve estar fundamentada em:</p> <p>Noções de segurança: contra incêndios, ladrões, e dengue.</p> <p>Noções de funcionamento de equipamentos para observar problemas e lidar com prestadores de serviços.</p> <p>Organização e planejamento: para poder lidar com os funcionários e a demanda de toda a comunidade condominial.</p> <p>Noções de atendimento a condôminos e visitas externas.</p>
Carga Horária	10 h/a
Conhecimentos	Aspectos conceituais e práticos envolvendo a segurança ocupacional da gestão do lar e do ambiente de trabalho.
Habilidades	Conhecer os riscos ocupacionais dos setores de trabalho; identificar os cenários e as condições de trabalho em que o profissional pode atuar; identificar as contaminações físicas e por micro-organismos, preservando a saúde; utilizar meios de prevenção de acidentes.
Metodologia	Este tópico foi construído tendo como base os princípios da interdisciplinaridade, flexibilidade e contextualização. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo e aulas de laboratório.
Referências	<p>GRANDJEAN, Etienne. Manual de Ergonomia, Adaptando o trabalho ao homem. 5º edição. Porto Alegre: Bookman, 2005. ISBN: 8536304375</p> <p>SALIBA, T. M., CORRÊA, M. A. C., AMARAL, L. S., RIANI, R. R., Higiene do Trabalho e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. Ed. LTR.</p> <p>BRASIL, Normas Regulamentadoras- Ministério do Trabalho e Emprego.</p>

UNIDADE CURRICULAR	COMPROMISSOS PROFISSIONAIS DE UM ZELADOR
Ementa	Documentos e rotinas administrativas.
Competência	Zelador é o empregado a quem compete, salvo disposição em contrário no contrato individual de trabalho, as seguintes tarefas: a) Ter contato direto com a administração do edifício/instituição e agir como preposto do síndico ou da administradora credenciada; b) Transmitir as ordens emanadas dos seus superiores hierárquicos e fiscalizar o seu cumprimento; c) Fiscalizar as áreas de uso comum dos condôminos ou inquilinos, verificar o funcionamento das instalações elétricas e hidráulicas do edifício, assim como os aparelhos de uso comum, além de zelar pelo sossego e pela observância da disciplina no edifício, de acordo com o seu regimento interno ou com as normas afixadas na portaria e nos corredores.
Carga horária	08 h/a
Conhecimentos	Termos de compromisso profissional, carteira de trabalho profissional, funções específicas da ocupação; recebimento, arquivamento e atualização de informações.
Habilidades	Informações legais do exercício da profissão, organização e planejamento.
Metodologia	As aulas serão totalmente práticas para que as alunas se familiarizem com a profissão. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo
Referências	HOEPPNER, Marcos Garcia. Normas Regulamentadoras Relativas À Segurança e Medicina do Trabalho. 3ª edição. São Paulo: Icone, 2008. ISBN: 978852740968. GOLEMAN, Daniel. Inteligência Emocional. 1ªed. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995

UNIDADE CURRICULAR	NOÇÕES DE LEITURA DE PROJETOS DE ARQUITETURA
Ementa	Conhecer o desenho do projeto de arquitetura.
Competência	Conhecer o desenho que representa uma edificação. Interpretar os significados dos desenhos técnicos de arquitetura (noções básicas)
Carga Horária	8 h/a
Conhecimentos	Noções de desenho técnico e representação gráfica.
Habilidades	Identificar as informações dos desenhos técnicos Visualizar os espaços desenhados Aumentar da capacidade de percepção espacial do aluno
Metodologia	Conceito de desenho técnico. Tipos de representação de projetos de arquitetura. Desenhos articulados com normas de representação técnica. Criação de modelo 3D de um ambiente simples. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo

Referências	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6492: Representação de Projetos de Arquitetura . Rio de Janeiro, ABNT, 1994. MONTENEGRO, Gildo A. Desenho Arquitetônico . 2ª. Edição revista e ampliada. São Paulo, Edgard Blücher, 1978.
-------------	--

UNIDADE CURRICULAR	O FUNCIONAMENTO DA EDIFICAÇÃO
Ementa	Reconhecimento sobre o funcionamento da edificação . Noções de manutenção predial.
Competência	Conhecer o funcionamento dos sistemas prediais de uma edificação , sua conexão e interferências internas e externas; Reconhecer os processos tecnológicos aplicados a construção de edifícios Compreender as formas de execução da edificação Entender a relação do edifício com a cidade; Articular a noção de saneamento, urbanização e cidadania Reconhecer meios de aplicação prática de sustentabilidade.
Carga Horária	8 h/a
Conhecimentos	Sistemas prediais: conceitos introdutórios e funcionamento. Boas práticas de conservação predial. Tecnologias construtivas. Meio ambiente, urbanismo, cidadania
Habilidades	Conhecer noções básicas sobre os métodos de construção e de práticas sustentáveis na zeladoria de edifícios.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> Aulas dialogadas apresentando os conceitos do funcionamento da edificação. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo Atividade de laboratório.
Referências	DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p. BOTELHO, Manoel Henrique Campos. Manual de Primeiros Socorros : do Engenheiro e do Arquiteto. Edgard Blucher, São Paulo, 2009. BORGES, Alberto de Campos. Práticas de Pequenas Construções . Edgard Blucher, São Paulo, 2009.

UNIDADE CURRICULAR	CONCEITOS BÁSICOS DE MANUTENÇÃO ELÉTRICA
Ementa	Conhecimento de dispositivos e materiais utilizados em

	instalações elétricas prediais.
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a instalação elétrica predial (domiciliar), articulando noções de materiais elétricos e de execução de reparos domésticos.
Carga Horária	8 h/a
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicação dos equipamentos, ferramentas, dispositivos e materiais utilizados nas instalações elétricas. • Conceitos de instalações elétricas.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Ter conhecimento introdutório sobre a eletricidade, baseado na literatura e na legislação vigente. • Ter conhecimento a respeito de materiais elétricos e suas aplicações. <p>Ter conhecimento sobre a execução adequada de pequenos reparos domésticos envolvendo eletricidade.</p>
Metodologia	<p>Introdução e conceituação de instalação elétrica predial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características da rede energizada. • Tipos de materiais elétricos e suas aplicações. • Elaboração de pequenos reparos nas instalações elétricas (aula em laboratório). • Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo
Referências	<p>CREDER, Hélio. Instalações Elétricas. Editora LTC CELESC. Padrão de Entrada de Instalações em BT (NT01). CELESC. Fornecimento de Energia para Edifícios de Uso Coletivo (NT03).</p>

UNIDADE CURRICULAR	CONCEITOS BÁSICOS DE MANUTENÇÃO HIDRÁULICA
Ementa	<p>Apresentação de normas das concessionárias de serviços públicos. Aparelhos hidrossanitários. Instalações prediais de água fria e de esgoto sanitário/ esgoto pluvial. Noções de projetos de Instalações hidrossanitárias.</p>

Competências	<ul style="list-style-type: none"> Compreender conceitos e procedimentos de funcionamento do sistema de água fria e esgoto.
Carga Horária	8 h/a
Conhecimento	<p>Aplicação dos equipamentos, sistemas e materiais utilizados nas instalações hidrossanitárias. Conceito de sistema de água fria e esgoto/saneamento público.</p> <p>Conceitos de instalações hidrossanitárias.</p>
Habilidades	<p>Reconhecer a importância do recurso hídrico .</p> <p>Desenvolver visão crítica sobre a utilização da água e do saneamento público.</p> <p>Noções básicas de reparo no sistema hidráulico.</p>
Metodologia	<p>Breve histórico da utilização dos recursos hídricos.</p> <p>Procedimento de execução de reparos no sistema hidráulico.</p> <p>Aulas em laboratório, aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo.</p>
Sugestão Bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> • CREDER, Hélio Instalações Hidráulicas Sanitárias, 6ª edição / 2010 • ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 5626 – Instalação Predial de Água Fria. 1998. • ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT) NBR 7198. Projeto e Execução de Instalações Prediais de Água Quente. 1993. • ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 8160 – Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário – Projeto e Execução. 1999. • ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 13.969 – Tanques Sépticos, Unidades de Tratamento Complementar e Disposição Final dos Efluentes Líquidos. 1997. <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10844 – Instalações Prediais de Águas Pluviais. 1999.</p>

UNIDADE CURRICULAR	CONCEITOS BÁSICOS DE MANUTENÇÃO CIVIL
Ementa	Noções de execução de serviços de manutenção e instalações provisórias em obra de edificações. □
Competências	<p>Compreender conceitos básicos e procedimentos de construção civil.</p> <p>Conhecer os materiais e tecnologias construtivas</p> <p>Auxiliar na executar pequenos reparos civis na edificação</p>
Carga Horária	10 h/a
Conhecimentos	<p>Sistemas e tecnologias construtivas;</p> <p>Noções de procedimentos de reparo civis;</p> <p>Conhecer materiais e equipamentos da construção civil</p> <p>Noções de patologias nas edificações</p> <p>Aplicando a Segurança do trabalho na construção civil</p>
Habilidades	<p>Reconhecer a importância dos sistemas construtivos prediais</p> <p>Identificar sinais de deterioração da edificação</p> <p>Desenvolver visão crítica sobre a qualidade das construções</p> <p>Utilizar os métodos de execução de pequenos reparos civis na edificação</p>
Metodologia	<p>Execução de pequenos reparos civis em edificações (aula de laboratório)</p> <p>Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas, visitas orientadas, dinâmicas de grupo .</p>
Sugestão Bibliográfica	<p>BOTELHO, Manoel Henrique Campos. Manual de Primeiros Socorros: do Engenheiro e do Arquiteto. Edgard Blucher, São Paulo, 2009.</p> <p>BORGES, Alberto de Campos. Práticas de Pequenas Construções. Edgard Blucher, São Paulo, 2009.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos, contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

O Programa Mulheres Mil por ter características especiais necessita instituir a certificação parcial, ou seja, caso a estudante não apresente as competências em algumas unidades curriculares, a mesma receberá a certificação parcial das unidades curriculares que concluiu com êxito. A frequência segue a legislação vigente de 75 % no módulo.

25 Metodologia:

O Curso de Formação Inicial está organizado em único módulo com Unidades Curriculares interdisciplinares nas áreas básicas e tecnológicas, desenvolvidos de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido.

Os conhecimentos serão desenvolvidos, de acordo com a especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>

As estratégias devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As ideias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e contínua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e ideias que se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou concluída

durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas ideias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com feedback ao final.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de Aula com infra-estrutura necessária para o docente, qual seja: computador completo, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar e com capacidade para 50 estudantes;
- Biblioteca com títulos para unidades curriculares citadas no item 8;
- Laboratório de informática com 30 computadores, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar;
- Laboratório de Canteiro de obras : Colher de Pedreiro/enxada/Pá/prumo/nível de bolha/esquadro/mangueira/fio de náilon/régua de alumínio/balde/masseira/serrote/cal/pregos 17x27/tijolos 6 furos/pisos cerâmicos/argamassa colante/ cimento/ areia/brita/capacetes de obra/ furadeira/aço/ luvas de raspa de couro/ óculos de segurança/protetor auricular.
- Laboratórios de Química, Biologia e Matemática
- Laboratório de culinária :

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

Equipe Multidisciplinar	Área de atuação
Coordenadoria Pedagógica	1 Pedagoga Orientacional 1 Assistente de aluno 1 Técnica em Assuntos Educacionais 1 Assistente em Administração

Professores da Área Básica	10 docentes
Professores da Área Profissionalizante.	13 docentes
Técnicos de Informática	1 Técnico em Tecnologia da Informação 1 Analista em Tecnologia da Informação
Gestoras do Programa.	1 docente 1 Pedagoga Assistente de Alunos
Biblioteca	1 Bibliotecária 1 Psicóloga Assistente de Alunos
Técnicos de Laboratório	1 Técnica em Laboratório
Registro Acadêmico	3 Assistentes em Administração

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O Programa Mulheres Mil a ser implantado no Campus Criciúma em 2013 busca consolidar a finalidade do Instituto Federal de Santa Catarina que é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia. Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional com a criação dos Institutos Federais, destaca-se como foco a justiça social e a igualdade. Isso implica dizer que, na atualidade, a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica tem o compromisso de disseminar cada vez mais propostas de inclusão social.

No Instituto Federal de Santa Catarina, a discussão sobre políticas inclusivas se realiza continuamente e se manifesta por meio de propósitos e ações que visam, cada vez mais, propiciar condições de acesso, permanência com êxito no percurso formativo e inserção sócio profissional de grupos em desvantagem social.

Diante do exposto o Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores.

Através de contatos com Prefeituras e entidades não governamentais da região de Criciúma pode-se perceber que a região do sul catarinense é carente de ações e programas como o Mulheres Mil, que visam a formação educacional, profissional e

cidadã de mulheres desfavorecidas de sorte criando as pontes necessárias para que essas mulheres recuperem sua estima , despertem o interesse para o mundo do trabalho e incrementem seu potencial produtivo. Assim, promovem a melhoria das condições de vida de suas famílias, de suas comunidades e contribuem para o crescimento econômico sustentável.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Criciúma preocupa-se com a formação de indivíduos capacitados para o exercício da profissão, por isso, oferece o curso como oportunidade de aprendizado de uma nova carreira profissional, capaz de possibilitar a geração de renda e o aprimorando de afazeres cotidianos, ressaltando a valorização da mulher e de seus saberes no meio em que ela vive. Diante do exposto, o presente projeto possibilitará a inclusão de pessoas que se encontram em Vulnerabilidade Social, bem como, divulgar o Campus para a comunidade do sul catarinense, além de estar inserido no eixo tecnológico Infraestrutura, que já conta com os seguintes cursos implantados: 1) Técnico em Edificações nas modalidades Integrado e Concomitante ao Ensino Médio e Subsequente; 2) Técnico em Eletrotécnica Subsequente e 3) Técnico em Mecatrônica Integrado ao Ensino Médio . Outros cursos de formação inicial e continuada, ofertados pelo Câmpus conforme a demanda e estão inseridos neste mesmo eixo tecnológico: Inglês Básico, Espanhol Básico, Pedreiro de Alvenaria, Informática Básica .

30 Frequência da oferta:

Oferta anual de 100 matrículas

Número de vagas: 100

31 Periodicidade das aulas:

As aulas ocorrerão 2 vezes por semana.

32 Local das aulas:

IF-SC Campus Criciúma

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
-----------------	-------	--------	-------	----------------

2012/02 e 2013/01	Vespertino/ Matutino	2	50	100
----------------------	-------------------------	---	----	-----

34 Público-alvo na cidade/região:

Mulheres maiores de 18 anos em vulnerabilidade social.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Mulheres maiores de 18 anos.

36 Forma de ingresso:

A seleção será realizada por meio de sorteio público, em local e data a serem definidos na chamada pública para as inscrições. O sorteio será de responsabilidade da Coordenadoria de Registro Acadêmico do Câmpus Criciúma.

37 Corpo docente que irá atuar no curso:

Componente Curricular	Docente
Relações Humanas	Professora de Português / Psicóloga
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Professora de Português e Espanhol
Portfólio e Mapa da vida	Professora de Português / Psicóloga
Linguagem e Vivência Matemática	Professora de Matemática
Informática Instrumental	Professora da Área de Construção Civil Professora de Português
Línguas Modernas	Professora de Português e Inglês
Conhecimento Histórico-Social/Local	Professor de Geografia / Português
A cultura, Estética e o Lúdico	Professor de Geografia
Cidadania e Direitos da Mulher	Professora de Português
Saúde e Meio Ambiente/Sustentabilidade	Professora de Biologia Professora de Química
Empreendedorismo e Economia Solidária	Professora da Área de Elétrica Professora de Química
Zeladoria e Gestão de um Lar	Professora da Área de Elétrica Professora da Área de Construção Civil
Compromissos Profissionais de um Zelador	Professora da Área de Elétrica Professora da Área de Construção Civil

Segurança Ocupacional no Lar e no Trabalho de Zelador	Professora da Área de Construção Civil
Noções de leitura de projetos de arquitetura	Professora da Área de Construção Civil
O Funcionamento da Edificação	Professora da Área de Construção Civil
Conceitos Básicos de Manutenção Elétrica	Professora da Área de Elétrica
Conceitos Básicos de Manutenção Hidráulica	Professora da Área de Construção Civil
Conceitos Básicos de Manutenção Civil	Professora da Área de Construção Civil



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - IFSC
CÂMPUS ITAJAÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

AGENTE AMBIENTAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Itajaí, abril de 2013.

Parte 1: SOLICITANTE

Aprovação do curso

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC DE AGENTE AMBIENTAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Itajaí

2 Endereço/CNPJ/ Telefone do Campus: Rua Tijucas, 55, Centro, Itajaí/SC.
Fone: (47) 3390-1200

3 Complemento:

4 Departamento: Ensino – Formação Geral

5 Há parceria com outra Instituição? Ainda não temos parcerias oficializadas

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Fernanda Isabel Marques Argoud
Márcia Douetts

12 Contatos: (47) 3390-1200 / fargoud@ifsc.edu.br e marcia.douetts@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do Curso: Formação inicial em AGENTE AMBIENTAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

14 Eixo tecnológico: Ambiente e saúde

15 Forma de oferta: curso inicial

Possibilidade de oferta de Turno: matutino (08:00h às 12:00h), vespertino (13:30h às 17:30h) e noturno (18:30h às 22:30h)

Obs: o turno definitivo será negociado com a turma de alunas matriculadas, para atender o que for mais adequado e interessante às mesmas, em sua maioria.

Periodicidade das aulas: dois encontros semanais

Número de vagas: 35 vagas

Forma de ingresso: O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória, para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

Se o número de alunas inscritas neste curso FIC não atingir 30% das vagas ofertadas, a coordenação/gestão do Mulheres Mil reserva-se o direito de remanejar as inscritas para outro dos cursos ofertados (Auxiliar de Cozinha e Operador de Computador).

16 Modalidade: Presencial

17 Carga-horária total: 160h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do Curso:

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. Desde então, outros campi tem feito o movimento crescer, culminando com a assinatura do pacto de adesão também pelo Campus Itajaí, em dezembro de 2012.

O curso de Formação inicial em AGENTE AMBIENTAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS é parte integrante do Programa e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação, estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar a formação de multiplicadoras da questão ambiental e suas nuances, das questões relacionadas à saúde e segurança e da formação em gestão de resíduos sólidos, com foco na sua redução, reutilização e

reciclagem. Pretende-se instigar e capacitar estas mulheres a buscar e realizar parcerias com empresas para a coleta dos resíduos recicláveis, podendo gerar renda e profissionalizando a atividade das catadoras de lixo reciclável do município de Itajaí, que compõem um núcleo produtivo significativo e forte no município. O curso tem como foco a possibilidade de ganhos econômicos através do reaproveitamento de resíduos e da melhoria da qualidade de vida.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado. Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa

Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008.

No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro.

Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos pelos Campi já pactuados ao Mulheres Mil no biênio 2011-2012 demonstram a importância de se implantar políticas educacionais com recorte de gênero. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em

diversos aspectos, desde a inserção de egressas no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Diante dos impactos positivos apresentados e da necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A segunda etapa do FIC consiste em incentivar a elevação de renda das participantes do Programa Mulheres Mil. Como demanda levantada junto ao CRAS de Itajaí e segundo o perfil do corpo docente do Campus Itajaí, decidiu-se pela oferta de cursos que focassem a área ambiental, cozinha e informática. Desta forma, este curso em AGENTE AMBIENTAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS tem como foco suprir a área de gestão ambiental de interesse.

Os municípios no entorno de Itajaí, que pertencem à chamada AMFRI (“Associação dos Municípios da Foz do Rio Itajaí”, composta por Balneário Piçarras, Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luís Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo) contam com uma população total de 579.946 habitantes (2012), totalizando apenas 9% da população de SC, com participação de 910% no PIB estadual (2012) (IBGE, 2012).

Segundo a classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Itajaí e seus primeiros vizinhos, exceto Ilhota, estão entre os municípios de alto desenvolvimento humano, IDH maior que 0,8 (2000), conforme distribuição do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (PNDU, 2011). Todavia, ainda que apresente IDH da ordem de 0,833; a cidade de Itajaí, assim como muitas das cidades sem seu entorno, apresentam regiões em que se situam comunidades em

situação de vulnerabilidade socioeconômica, marcadas pelo elevado índice de subemprego, baixo nível de escolaridade, pouco acesso à cultura e a ações que contribuam para o bem-estar da mulher e da família, como um todo, tanto no que se refere aos cuidados com a saúde, higiene e nutrição, quanto no que tange, aos cuidados com o orçamento doméstico/familiar.

Com base no que vem sendo apontado por organizações como a UNESCO, para se promover a equidade de oportunidades, a inclusão social a redução do trabalho informal e exploração de mão de obra, é de suma importância promover a educação integral da mulher, tanto no que se refere à elevação da escolaridade, quanto no que tange à qualificação para o mundo do trabalho, educação para a vida, autocuidado de saúde e cidadania, gestão doméstica e economia solidária; dada a relevância do seu papel no âmbito da família e da sociedade.

Saber gerenciar os materiais comprados e os resíduos produzidos, além de colaborar para a economia de dinheiro traz benefícios ambientais e sociais. Os resíduos domésticos produzidos podem ser quase totalmente aproveitados através do reaproveitamento ou da reciclagem. Quanto maior for a permanência do que se adquire dentro do sistema “casa”, maior é o ganho econômico e menor é o impacto no meio. Práticas simples de uso racional de água e energia também traduzem comportamentos necessários e urgentes no contexto atual.

Ressalta-se que o curso pretende ir além de simplesmente fornecer medidas práticas aos alunos. Pretende-se estimular ao máximo a percepção da corresponsabilidade de cada um nos problemas ambientais e sociais, instigando assim a mudanças individuais e coletivas. Com foco nesta prática, pretende-se abordar no curso, atividades que reutilizem esses materiais e possam complementar a renda da família, seja na criação de produtos artesanais, seja pela simples atitude de reutilizar e não precisar adquirir o produto novamente. A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a realização deste curso, pois qualquer mudança nas vidas das mulheres que traga economia, satisfação pessoal ou ganhos melhora suas condições. Aliado a isso pode-se ressaltar a importância do sentimento de coparticipação planetária despertado neste tipo de formação, mostrando a necessidade urgente de cidadãos ativos em todos os espaços sociais.

O projeto abordará ainda, ao longo das unidades as relações interpessoais e suas várias nuances, com noções de valores, ética, cidadania e convívio familiar. Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais do município e o público atendido pela Educação de Jovens e Adultos.

Formações da área ambiental pelos institutos atendem à Política Nacional de Educação Ambiental (Lei 9.795/1999) e diversas outras políticas públicas. Dada a atual conjectura socioambiental do planeta, não se pode continuar mantendo os mesmos hábitos consumistas e dispendiosos, e neste sentido a figura da mulher é fundamental para um novo paradigma social, onde os comportamentos cotidianos e tradicionais são questionados e instiga-se às transformações necessárias. Dados divulgados pela SERASA - Centralização dos Serviços Bancários S/A - apontam que a inadimplência do consumidor brasileiro aumentou 11,5% em agosto de 2010, em comparação com mesmo período do ano anterior, sendo o maior crescimento de inadimplência desde 2005. Percebe-se, com esses dados, que as famílias não têm o hábito de gerenciar a renda familiar, ou seja, não se preocupam ou têm dificuldades em pôr no papel o quanto ganham e o quanto gastam, o que, muitas vezes, compromete o planejamento doméstico. Neste sentido, salienta-se a importância de se organizar o Orçamento Familiar, atividade com a qual este curso pretende colaborar, levando os indivíduos a refletirem sobre a gestão do lar de forma geral e de suas finanças de forma específica, a organizar o quanto ganham e o quanto gastam, podendo fazer previsões de poupança e gastos. Além disso, o curso tem o intuito de incentivar as alunas a criarem seus empreendimentos, realizando atividades artesanais e discutindo-se os custos e o preço de venda dos produtos, podendo, desta forma, complementar a renda familiar.

A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a inserção de aspectos ambientais, de saúde familiar e noção de alimentação saudável no curso.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada,

atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Itajaí, de forma particular e primeiramente, aquelas que já trabalham com coleta e reciclagem de resíduos sólidos de modo informal ou cooperados e o público atendido pela Educação de Jovens e Adultos.

19 Objetivos do Curso:

Objetivo geral

Capacitar as alunas do curso para pensar a sustentabilidade ambiental, gerenciamento de resíduos e de recursos utilizados em seu dia a dia, em proveito de sua saúde e de sua família, e a geração de renda através da criação de empreendimentos com preocupação ambiental.

Objetivos específicos

- Capacitar os participantes a organizar o orçamento familiar.
- Habilitar os participantes a promover o reaproveitamento e a reciclagem de resíduos domésticos.
- Instruir os participantes sobre os cuidados a se considerar com o autocuidado, a saúde familiar e a higiene.
- Capacitar para ações de reaproveitamento e reciclagem de resíduos para fins econômicos.
- Capacitar as alunas para a confecção de produtos artesanais, levando em conta o cálculo de custos de produção e preço final, aspectos estéticos, ergonômicos e de saúde (manipulação de alimentos, corantes alimentícios, resíduos de artesanato, entre outros).
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.

- Possibilitar o acesso à educação profissional e tecnológica do alunado não tradicional.
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade.

20 Público-alvo:

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

21 Competências gerais:

As egressas do curso deverão estar aptas a:

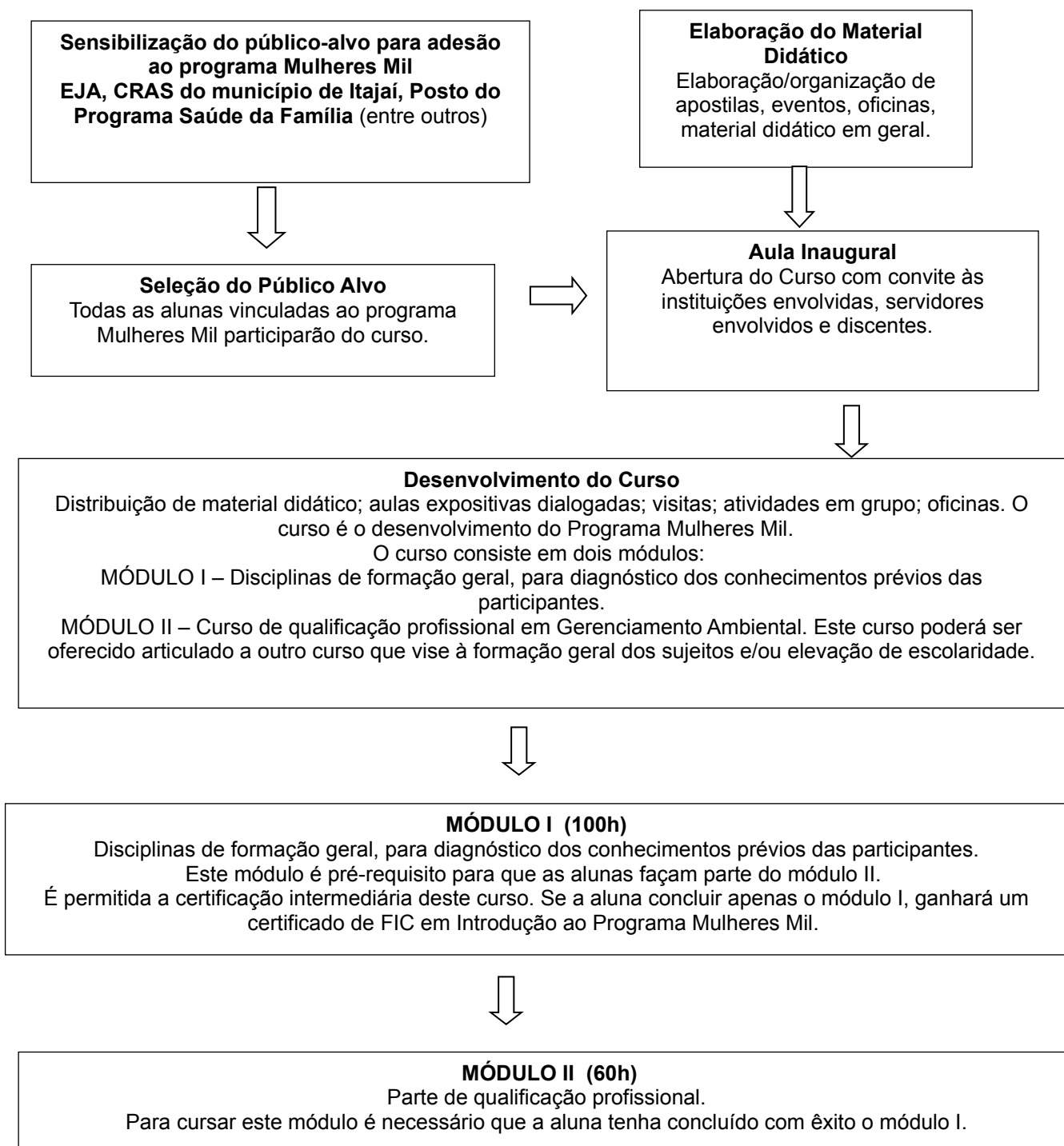
- Gerir de forma adequada o ambiente doméstico no que se refere aos aspectos financeiros, de saúde, de nutrição e ambientais.
- Atuar, na família e na sociedade, como agente de fomento às boas práticas de saúde, higiene, nutrição e bem-estar físico e mental.
- Exercitar o pensamento crítico.
- Planejar o orçamento doméstico de maneira a atingir metas diversas definidas a partir de demandas individuais e coletivas.
- Produzir materiais artesanais que possam complementar a renda familiar, seja com materiais novos ou com materiais recicláveis.

22 Áreas de atuação do egresso:

Um dos objetivos do milênio é o desenvolvimento sustentável. A comunidade de onde muitas de nossas alunas têm origem é uma comunidade urbana em que as casas têm sempre áreas bastante reduzidas e onde a produção de uma horta/jardim é dificultada pelo pouco espaço. O desenvolvimento da horta portátil representaria uma iniciativa no sentido de fomentar a produção de hortas domésticas e de produtos obtidos com esses materiais. Além disso, as reflexões sobre a gestão ambiental possibilitariam a elas um melhor gerenciamento da economia doméstica através de reflexões a respeito de qualidade de vida, proteção ambiental, uso racional da água, poluição ambiental e uso de recursos naturais. O projeto atua diretamente na formação cidadã das mulheres que participarem do curso ao mesmo tempo em que incentiva a formação de pequenos empreendimentos na área de produção de ervas medicinais e temperos, o aproveitamento das ervas e temperos na cozinha. Além disso, por ser uma região turística produtos dessa natureza são bastante procurados.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

Fluxograma



23 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em dois módulos:

→ Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil, que engloba unidades curriculares interdisciplinares desenvolvidas de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido. Recomenda-se que os conhecimentos sejam desenvolvidos, devido à especificidade do público atendido (analfabetas até mesmo graduadas) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>. Este módulo é pré-requisito para a participação do módulo II. Para cursar o módulo II, a aluna precisa ter, como conceitos nas unidades curriculares do módulo I, S (suficiente), P (proficiente) ou E (excelente), além de 75% de frequência no módulo.

→ Módulo II – Gerenciamento Ambiental. Este módulo compreende todas as unidades curriculares necessárias para embasar as alunas na temática ambiental e torná-las aptas, a partir da valorização dos aspectos ambientais, a ter ganhos econômicos e melhor qualidade de vida. Os conteúdos serão desenvolvidos de forma metodológica diversificada, dependendo de cada situação.

As estratégias de ensino destes módulos devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As ideias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e continua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação

de pensamentos e ideias e se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou concluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas ideias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com feedback ao final.

Grade Curricular - síntese:

Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil

- Linguagens, Códigos e suas tecnologias (20h)
- Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local (12h)
- Linguagem e vivência Matemática (20h)
- Informática instrumental (16h)
- Línguas modernas (08h)
- A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher (12h)
- Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade (12h)

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Total Módulo = 20

- a) Leitura do mundo
- b) Linguagem corporal
- c) Português instrumental e leitura de imagens
- d) Opinião pública e as mídias de comunicação
- e) Código do consumidor e cidadania

Portfólio e Mapa da vida

Total Módulo = 12

- a) Mapa da vida
- b) Reconhecimento dos saberes prévios individuais
- c) Reconhecimento de competências adquiridas no processo de formação FIC
- d) Reconhecimento e Certificação dos saberes ARAPI E CERTIFIC
- e) Origem da família e reconhecimento do espaço geográfico ocupado – domicílio e trabalho
- f) História regional, local e relação com o País .

g) Cultura local e a história oral

Linguagem e Vivência Matemática

Total Módulo = 20

- a) Organização financeira doméstica
- b) Organização e operações de crédito pessoal – juros.
- c) Matemática instrumental “2+2=4” – Uso do dinheiro
- d) Na ponta do lápis - pesquisa de preços
- e) Oportunidades de economia e pequenos investimentos

Informática Instrumental

Total Módulo = 16

- a) Navegação nos sites – pesquisa de preços, receitas, músicas (letras)
- b) Email - salvar e enviar arquivo
- c) Mídias sociais
- d) Comunicação midiática interatividade baixar filmes, documentários e outros

Línguas modernas

Total Módulo = 08

- a) Apresentação pessoal e cumprimentos.
- b) Música, poesia, propaganda e cinema - língua instrumental
- b) Cultura do País idioma
- c) Orientação para autoaprendizagem das línguas (recursos gratuitos)

A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher

Total Módulo = 12

- a) Cultura
- b) Intercultura
- c) Folclore regional e expressões culturais: música, teatro, dança, artes plásticas e outros.
- d) Atividade lúdica selecionada de acordo com o perfil do grupo
- e) As questões de gênero na atualidade e o papel da mulher no Programa Mulheres Mil
- f) Mulher cidadã e direitos da Mulher
- g) Investimento pessoal e elevação da autoestima
- h) Vida produtiva e sexualidade
- i) Cuidados com a saúde pessoal e da Família, alimentação recomendada
- j) Prevenção a doenças sexuais, degenerativas e ocupacionais (laborais)

Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade

Total Módulo = 12

- a) Empregabilidade e área com vagas em aberto no mundo de trabalho
- b) Empreendedorismo – empreendedor individual e acesso ao crédito
- c) Geração de renda – trabalhos eventuais
- d) Marketing pessoal
- e) Ecossistema, concepção holística e preservação dos recursos ambientais
- f) Desigualdades sociais e exclusão do processo produtivo
- g) Melhora da renda e desenvolvimento sustentável

Módulo II – Gerenciamento Ambiental

Proteção ambiental e qualidade de vida

Total do módulo = 08

- a) Noções de ecologia
- b) Importância do meio ambiente equilibrado
- c) Áreas de proteção ambiental e áreas verdes

A água como recurso ambiental e econômico

Total módulo = 08

- a) Conceitos básicos relacionados à água
- b) Ciclo da água e as intervenções humanas
- c) Poluição, contaminação e escassez da água
- d) Uso racional da água
- e) Aproveitamento da água de chuva
- f) Tratamento da água e de esgotos
- g) Participação cidadã na gestão das águas

Poluição ambiental e suas consequências

Total módulo = 04

- a. Conceitos relativos a ruído e prevenção de doenças
- b. Consequências do ruído à saúde humana e demais seres vivos
- c. Transporte e qualidade do ar
- d. Transporte público, particular ou alternativo?

Uso racional de recursos naturais

Total módulo = 16

- a. Compras sustentáveis, utilidade versus futilidade
- b. Produtos certificados como estímulo para o desenvolvimento local
- c. Uso racional da energia elétrica

Redução e reaproveitamento de resíduos sólidos

Total módulo = 16

- a) Redução do volume dos resíduos
- b) Reutilização de resíduos
- c) Resíduos recicláveis e o processo da reciclagem
- d) Resíduos perigosos e seu destino correto
- e) Compostagem a partir de resíduos orgânicos para produção de húmus

Cultivo de hortas e jardins

Total módulo = 08

- a)** Cultivares para hortas
- b)** Cultivo de ervas medicinais e temperos
- c)** Mini hortas e jardins
- d)** Culinária com ervas medicinais
- e)** Aproveitamento de alimentos
- f)** Uso de ervas para confecção de produtos de limpeza

24 Componentes curriculares

MÓDULO I

UNIDADE CURRICULAR	Linguagens, Códigos e suas Tecnologias
EMENTA	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
COMPETÊNCIA	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
HABILIDADES	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de ideias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.
AValiação	Produção diversa de textos de acordo com as características da turma, que sejam relevantes para o contexto no qual estão inseridas. Trabalhos em grupo para elaboração de livro de receitas. Elaboração de material de divulgação (folder, cartão). Leitura, interpretação e debate de textos diversos, de acordo com a necessidade da turma.
REFERÊNCIAS	Bibliografia básica SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Língua Portuguesa e Literatura. 2ª.ed. Curitiba:SEED-PR.2006

UNIDADE CURRICULAR	Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico/social local
EMENTA	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
COMPETÊNCIA	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
CARGA HORÁRIA	12 h
CONHECIMENTOS	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar
HABILIDADES	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
AValiação	Elaboração dos portfólios de trabalho ao longo do programa e auto avaliação crítica do Programa.
REFERENCIAS	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

UNIDADE CURRICULAR	Linguagem e Vivência Matemática
EMENTA	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
COMPETÊNCIA	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
HABILIDADES	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates.
AValiação	Montagem e manuseio de planilha doméstica. Elaboração de materiais artesanais e discussão do preço de venda. Análise de folder de lojas – juros e tributos.
REFERENCIAS	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro! : lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental . Volume Único. Ed. FTD

UNIDADE CURRICULAR	Informática Instrumental
EMENTA	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
COMPETÊNCIA	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
CARGA HORÁRIA	16h
CONHECIMENTOS	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
HABILIDADES	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
AValiação	Serão avaliadas a maneira como as alunas conseguem fazer uso das mídias sociais ao longo das aulas para a solução de problemas práticos.
REFERÊNCIAS	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	Línguas modernas
EMENTA	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
COMPETÊNCIA	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
CARGA HORÁRIA	08h
CONHECIMENTOS	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas que utilizamos em nosso dia a dia.
HABILIDADES	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer)
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito do uso de línguas estrangeiras modernas e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

UNIDADE CURRICULAR	A Cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher
EMENTA	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade. Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima Discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio ambiente (hortas familiares, etc.).
COMPETÊNCIA	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos
HABILIDADES	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
METODOLOGIA	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Discussão do papel da mulher na família e na sociedade. Debate sobre a saúde da mulher.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERÊNCIAS	Lei Maria da Penha, Estatuto da Criança e do Adolescente Estatuto do Idoso

UNIDADE CURRICULAR	Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade
EMENTA	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário. Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
COMPETÊNCIA	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário e da sustentabilidade
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária. Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
HABILIDADES	- Desenvolver o pensamento empreendedor; - Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	

MÓDULO II

UNIDADE CURRICULAR	Proteção ambiental e qualidade de vida
EMENTA	Introdução aos conceitos ambientais e as relações homem meio ambiente.
COMPETÊNCIA	Perceber-se como corresponsável pela qualidade ambiental do meio em que vive.
CARGA HORÁRIA	8h
CONHECIMENTOS	Noções de ecologia; importância do meio ambiente equilibrado; áreas de proteção ambiental e áreas verdes.
HABILIDADES	Compreender que atitudes inadequadas com o meio ambiente podem trazer prejuízos à qualidade de vida
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, visitas técnicas, filmes, debates.
AValiação	Participação nas aulas e atividades propostas na unidade.
REFERENCIAS	DIAS, Genebaldo Freire. Educação Ambiental: princípios e práticas. São Paulo: Gaia, 2007.
UNIDADE CURRICULAR	A água como recurso ambiental e econômico
EMENTA	O papel da água na vida e na sociedade e as interferências humanas.
COMPETÊNCIA	Usar racionalmente a água.
CARGA HORÁRIA	8h
CONHECIMENTOS	Conceitos básicos relacionados à água; Ciclo da água e as intervenções humanas; Poluição, contaminação e escassez da água; Uso racional da água; Aproveitamento da água de chuva; Tratamento da água e de esgotos; Participação cidadã na gestão das águas.

HABILIDADES	Valorizar a água como um recurso natural para a vida e para a economia. Conhecer possibilidades de uso racional da água. Entender os impactos do homem na bacia hidrográfica.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, visitas técnicas, experimentações, filmes, debates.
AValiação	Participação nas discussões e nas atividades propostas.
REFERENCIAS	Fundação Agência de Água do Vale do Itajaí, Projeto PIAVA. "Caderno do Educador Ambiental". Blumenau, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	Poluição ambiental e suas consequências
EMENTA	A poluição ambiental e os efeitos aos seres humanos e à biodiversidade.
COMPETÊNCIA	Prevenir os impactos causados pela poluição ambiental.
CARGA HORÁRIA	4h
CONHECIMENTOS	Poluição ambiental. Conceitos relativos a ruído e prevenção de doenças; Consequências do ruído à saúde humana e demais seres vivos. Transporte e qualidade do ar. Transporte público, particular ou alternativo?
HABILIDADES	Conhecer os efeitos dos sons altos à saúde e à biodiversidade. Proteger a saúde pela prevenção de doenças causadas por ruídos. Entender a importância do uso de transportes públicos.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, experimentos, filmes, debates.
AValiação	Participação nas discussões.
REFERENCIAS	DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 2 ed. São Paulo: Signus editora, 2000. 163 p. BRAGA, Benedito [et al.]. Introdução à engenharia ambiental - São Paulo: Prentice Hall, 2002. - 305p. :il.

UNIDADE CURRICULAR	Uso racional de recursos naturais
EMENTA	Consumo como indutor da exploração de recursos naturais.
COMPETÊNCIA	Consumir de maneira responsável.
CARGA HORÁRIA	16h
CONHECIMENTOS	Compras sustentáveis, utilidade versus futilidade. Produtos certificados como estímulo para o desenvolvimento local. Uso racional da energia elétrica.
HABILIDADES	Saber escolher produtos com preocupação sócio-ambiental. Entender que desperdício é igual a perda econômica.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, visitas técnicas, experimentos, filmes, debates.
AValiação	Demonstrar através das discussões entendimento da relação consumo e degradação.
REFERENCIAS	MEC. CONSUMO SUSTENTÁVEL: Manual de educação. Brasília: Consumers International/ MMA/ MEC/ IDEC, 2005. 160p.

UNIDADE CURRICULAR	Redução e reaproveitamento de resíduos sólidos
EMENTA	Geração de resíduos sólidos e os impactos no meio ambiente.
COMPETÊNCIA	Compreender que a geração de resíduos sólidos pode trazer problemas para a saúde e meio ambiente.
CARGA HORÁRIA	16h
CONHECIMENTOS	Redução do volume dos resíduos; Reutilização de resíduos; Resíduos recicláveis e o processo da reciclagem; Resíduos perigosos e seu destino correto; Compostagem a partir de resíduos orgânicos para produção de húmus
HABILIDADES	Reduzir a geração de resíduos sólidos no cotidiano. Reaproveitar resíduos para outras utilidades. Separar corretamente cada resíduo no momento do descarte.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, visitas técnicas, experimentos, debates.
AValiação	Participação nas atividades propostas.
REFERENCIAS	FUNDACENTRO. COMPOSTAGEM DOMÉSTICA DE LIXO. São Paulo. 2002 Manual de Gerenciamento Integrado de resíduos sólidos / José Henrique Penido Monteiro ...[et al.]; coordenação técnica Victor Zular Zveibil. Rio de Janeiro: IBAM, 2001.

UNIDADE CURRICULAR	Cultivo de hortas e jardins
EMENTA	Hortas e jardins como proposta de uso de espaço e economia doméstica.
COMPETÊNCIA	Compreender a importância do uso de produtos naturais produzidos nas residências em detrimento aos industrializados.
CARGA HORÁRIA	8h
CONHECIMENTOS	Cultivares para hortas; Cultivo de ervas medicinais e temperos; Mini hortas e jardins; Culinária com ervas medicinais; Aproveitamento de alimentos. Uso de ervas para confecção de produtos de limpeza.
HABILIDADES	Implantar mini hortas e jardins. Fabricar produtos a partir de plantas medicinais. Reaproveitar alimentos.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, visitas técnicas, experimentos, debates.
AValiação	Participação e interação nas atividades propostas.
REFERENCIAS	CORREA Jr. Arino. Cultivo de plantas medicinais, condimentares e aromáticas. UNESP, 1994. FERRETTI, Gianbatista. Cultura de plantas aromáticas e medicinais. Portugal: Europa-América, 1999.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

25 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O trabalho será desenvolvido em dois módulos que se articulam, sendo os conceitos desenvolvidos por unidade curricular. A avaliação do curso, de forma geral, assume um caráter formativo e sintonizado com as demandas de cada turma específica, levando em conta suas características e particularidades.

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;
P - Proficiente;
S - Satisfatório;
I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

26 Metodologia:

A metodologia envolverá o trabalho transdisciplinar envolvendo unidades curriculares de formação geral e de formação específica de maneira a proporcionar uma articulação e integração entre essas disciplinas, a abordagem significativa dos conteúdos que contemplem tanto as necessidades do grupo em questão como os objetivos ao que o curso se destina. Para tanto, serão realizadas atividades de pesquisa, trabalhos práticos desenvolvidos em articulação com conteúdos teóricos apresentados, visitas técnicas, participação em palestras e oficinas, atividades de debate, entre outros que serão definidos com base no perfil de cada turma. Ainda o desenvolvimento do portfólio como metodologia de trabalho proporcionará às alunas uma reflexão contínua a respeito do seu aproveitamento e do desenvolvimento do curso em questão.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

27 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Recursos Materiais	Detalhamento
2 (duas) salas de aula	50 (cinquenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado à rede (internet) Material de consumo necessário para a realização das atividades propostas (revistas, cartolina, papel ofício, cola, tesouras, grampos, pastas, EVA, miçangas, fitas, cordões, entre outros)
Auditório com pelo menos 100 lugares	

1 Laboratório de Química	Com material necessário para a realização de práticas relativas ao reaproveitamento de óleo de cozinha e outras práticas relativas à reciclagem e reaproveitamento de resíduos domésticos (material de fácil acesso aos sujeitos que participarão do curso).
1 (um) Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Laboratório de Biologia	
Materiais de expediente, sucatas	Cartolina, palito, massa de modelar, papel A4 ou tamanho carta colorido, barbante, canudo, linhas, sucatas em geral.

Viagens para visitas técnicas

28 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária)

Para realização do Curso serão mobilizados 10 docentes do IFSC, além de possíveis colaboradores de instituições parceiras. A formação acadêmica recomendada para os docentes deste curso é: Engenharia Ambiental ou Química ou Áreas afins, Matemática, Língua Portuguesa, Língua Inglesa, Sociologia, Artes, Informática, Educação Física, Biologia, Saúde de Família e da mulher e Administração.

Unidades Curriculares	Professor	Carga-horária
Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local	Todos os professores envolvidos no Programa	12h
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	20h
Linguagem e Vivência Matemática	Matemática	20h
Informática Instrumental	Informática	16h
Línguas modernas	Língua inglesa	08h
A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher	Sociologia e Biologia e Educação Física e Artes	12h
Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade	Administração e Meio Ambiente	12h
Proteção ambiental e qualidade de vida	Meio ambiente , Oceanografia	8h
A água como recurso ambiental e econômico	Meio Ambiente, Oceanografia e química	8h
Poluição ambiental e suas consequências	Meio Ambiente, Oceanografia e química	4h
Uso racional de recursos naturais	Meio Ambiente e Oceanografia	16h

Redução e reaproveitamento de resíduos sólidos	Meio Ambiente, Oceanografia e química	16h
Cultivo de hortas e jardins	Meio Ambiente, Biologia, Oceanografia	8h

Parte 3 (autorização de oferta)

29 Justificativa para oferta neste Campus

Com a adesão do Campus Itajaí ao Programa Mulheres Mil, em dezembro de 2012 e após várias reuniões de sensibilização com o Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) de Itajaí, Secretaria de Desenvolvimento Regional de Itajaí e segmentos representativos da sociedade, em consonância com o perfil do corpo docente e cursos já ofertados no Campus Itajaí, decidiu-se pela atuação nas três grandes áreas de Cozinha e Panificação, Informática e Gestão Ambiental. Neste sentido, pretende-se atender a demanda específica já existente no município, por formação e qualificação nestas áreas, além da questão do empoderamento das alunas.

30 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus

O curso de Operador de Computador já vem sendo ofertado na modalidade FIC, no Campus Itajaí, para público aberto.

31 Frequência da oferta

Anual

32 Periodicidade das aulas

As aulas ocorrerão em dois encontros semanais

33 Local das aulas

As aulas teóricas e práticas em computador ocorrerão nas próprias dependências/salas de aula do Campus Itajaí. As palestras públicas ocorrerão no auditório da Prefeitura Municipal de Itajaí, conforme convênio ainda a ser fechado. Demais aulas práticas ocorrerão em locais a combinar, conforme os convênios, parcerias e acordos que pretendemos estabelecer.

34 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Número de vagas	Total de vagas
2	A definir	01	35	35

35 Público-alvo na cidade/região

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

36 Pré-requisito de acesso ao curso

Idade mínima de 18 anos e ser alfabetizado.

37 Forma de ingresso

O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória, para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

38 Caso a opção escolhida seja a análise socioeconômica, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

-

39 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente	Área
Marcelo Palma de Oliveira	Matemática
Delcio Hartman	Química
Thiago Pereira Alves	Recursos Naturais
Rodrigo Otávio de Macedo Gomes	Recursos Naturais
Carlos Alberto Souza	Física

Benjamim Teixeira	Recursos Naturais
Laura Pioli Kremer	Biologia
Renata Costella Acauan	Recursos Naturais
Técnicos Administrativos	Área
Cátia maria Alves Monteiro	Pedagoga
Débora Magna S.C. De Souza	Assistente Administrativo
Diego Pacheco	Assistente Alunos
Fernanda Fernandes	Assistente Administrativo
Patrícia Oliveira Rebelo Leite	Assistente Administrativo
Sueli Maria Furtado Lima	TAE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - IFSC
CÂMPUS ITAJAÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

AUXILIAR DE COZINHA

Itajaí, abril de 2013.

Aprovação do curso

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC DE AUXILIAR DE COZINHA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Itajaí

2 Endereço/CNPJ/ Telefone do Campus: Rua Tijucas, 55, Centro, Itajaí/SC.
CEP 88301-360. Fone: (47) 3390-1200

3 Complemento:

4 Departamento: Ensino – Formação Geral

5 Há parceria com outra Instituição? Ainda não temos parcerias oficializadas

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Fernanda Isabel Marques Argoud e Márcia Douetts

12 Contatos: (47) 3390-1200 / fargoud@ifsc.edu.br e marcia.douetts@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do Curso: Formação inicial em Auxiliar de Cozinha

14 Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta: curso inicial

Periodicidade das aulas: dois encontros semanais

Número de vagas: 35 vagas

Forma de ingresso: O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória,

para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

16 Modalidade: Presencial

17 Carga-horária total: 160h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do Curso:

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. Desde então, outros campi tem feito o movimento crescer, culminando com a assinatura do pacto de adesão também pelo Campus Itajaí, em dezembro de 2012.

O curso de Formação inicial em Auxiliar de Cozinha é parte integrante do Programa e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação, estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar o tema de gestão doméstica e saúde da mulher, focado no cotidiano destas mulheres, ou seja, trazer para suas vidas, um olhar sobre suas práticas em casa, como atividades realizadas em casa podem gerar renda, como o artesanato, além do destaque para práticas de saúde da mulher e da família, ao se analisar práticas do cotidiano, como a alimentação, os exames médicos e cuidados com a higiene. O curso tem como foco a possibilidade de ganhos econômicos através da gastronomia, artesanato e da melhoria da qualidade de vida.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado. Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da

educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto de ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal

responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008.

No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro.

Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos pelos Campi do IFSC já pactuados ao Mulheres Mil no biênio 2011-2012 demonstram a importância de se implantar políticas educacionais com recorte de gênero. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção de egressas no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Diante dos impactos positivos apresentados e da necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se

prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A segunda etapa do FIC consiste em incentivar a elevação de renda das participantes do Programa Mulheres Mil. Como demanda levantada junto ao CRAS de Itajaí e segundo o perfil do corpo docente do Campus Itajaí, decidiu-se pela oferta de cursos que focassem as áreas ambiental, cozinha e informática. Desta forma, este curso em Auxiliar de Cozinha, nome que mais se adequou à relação de cursos FIC do catálogo Pronatec, tem como foco suprir uma dessas demandas, enfocando as áreas de formação no trabalho doméstico, saúde familiar e artesanato solicitadas.

Os municípios no entorno de Itajaí, que pertencem à chamada AMFRI (“Associação dos Municípios da Foz do Rio Itajaí”, composta por Balneário Piçarras, Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luís Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo) contam com uma população total de 579.946 habitantes (2012), totalizando apenas 9% da população de SC, mas com participação de aproximadamente 13% no PIB estadual (2012) (IBGE, 2012).

Segundo a classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Itajaí e seus primeiros vizinhos, exceto Ilhota, estão entre os municípios de alto desenvolvimento humano, IDH maior que 0,8 (2012), conforme distribuição do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (PNDU, 2011). Todavia, ainda que apresente IDH da ordem de 0,825; a cidade de Itajaí, assim como muitas das cidades sem seu entorno, apresentam regiões em que se situam comunidades em situação de vulnerabilidade socioeconômica, marcadas pelo elevado índice de sub-emprego, baixo nível de escolaridade, pouco acesso à cultura e a ações que contribuam para o bem-estar da mulher e da família, como um todo, tanto no que se refere aos cuidados com a saúde, higiene e nutrição, quanto no que tange, aos cuidados com o orçamento doméstico/familiar.

Com base no que vem sendo apontado por organizações como a UNESCO, para se promover a equidade de oportunidades, a inclusão social, a redução do trabalho informal e exploração de mão de obra, é de suma importância promover a educação integral da mulher, tanto no que se refere à elevação da escolaridade,

quanto no que tange à qualificação para o mundo do trabalho, educação para a vida, autocuidado de saúde e cidadania, gestão doméstica e economia solidária; dada a relevância do seu papel no âmbito da família e da sociedade.

Dados divulgados pela SERASA - Centralização dos Serviços Bancários S/A - apontam que a inadimplência do consumidor brasileiro aumentou 11,5% em agosto de 2010, em comparação com mesmo período do ano anterior, sendo o maior crescimento de inadimplência desde 2005. Percebe-se, com esses dados, que as famílias não têm o hábito de gerenciar a renda familiar, ou seja, não se preocupam ou têm dificuldades em pôr no papel o quanto ganham e o quanto gastam, o que, muitas vezes, compromete o planejamento doméstico. Neste sentido, salienta-se a importância de se organizar o Orçamento Familiar, atividade com a qual este curso pretende colaborar, levando os indivíduos a refletirem sobre a gestão do lar de forma geral e de suas finanças de forma específica, a organizar o quanto ganham e o quanto gastam, podendo fazer previsões de poupança e gastos. Além disso, o curso tem o intuito de incentivar as alunas a criarem seus empreendimentos, realizando atividades artesanais e discutindo-se os custos e o preço de venda dos produtos, podendo, desta forma, complementar a renda familiar.

A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a inserção de aspectos ambientais, de saúde familiar e noção de alimentação saudável no curso.

Saber gerenciar os materiais comprados e os resíduos produzidos, além de colaborar para a economia de dinheiro traz benefícios ambientais e sociais. Os resíduos domésticos produzidos podem ser quase totalmente aproveitados através do reaproveitamento ou da reciclagem. Com foco nesta prática, pretende-se abordar no curso, atividades que reutilizem esses materiais e possam complementar a renda da família, seja na criação de produtos artesanais, seja pela simples atitude de reutilizar e não precisar adquirir o produto novamente.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Itajaí.

19 Objetivos do Curso:

Objetivo geral

Garantir o direito à educação, oportunizando meios de acesso ao trabalho, mais especificamente como auxiliar de cozinha e conseqüentemente a melhoria de renda.

Objetivos específicos

- Instruir as participantes sobre os cuidados a se considerar com o autocuidado, a saúde familiar e a higiene.
- Capacitar as participantes no auxílio ao cozinheiro, mais especificamente, no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar, preparações prévias com molhos, massas, cremes e guarnições.
- Capacitar as participantes no zelo pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho
- Capacitar as participantes a organizar o orçamento familiar.
- Habilitar as participantes a promover o reaproveitamento e a reciclagem de resíduos domésticos.
 - Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
 - Possibilitar o acesso à educação profissional e tecnológica do alunado não tradicional.
 - Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade.

20 Público-alvo:

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de

desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

21 Competências gerais:

A egressa do curso é a profissional capacitada para atuar na manipulação e processamento de alimentos em restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, cafeterias, agroindústrias, entre outros. Assim, constituem-se como atribuições da egressa:

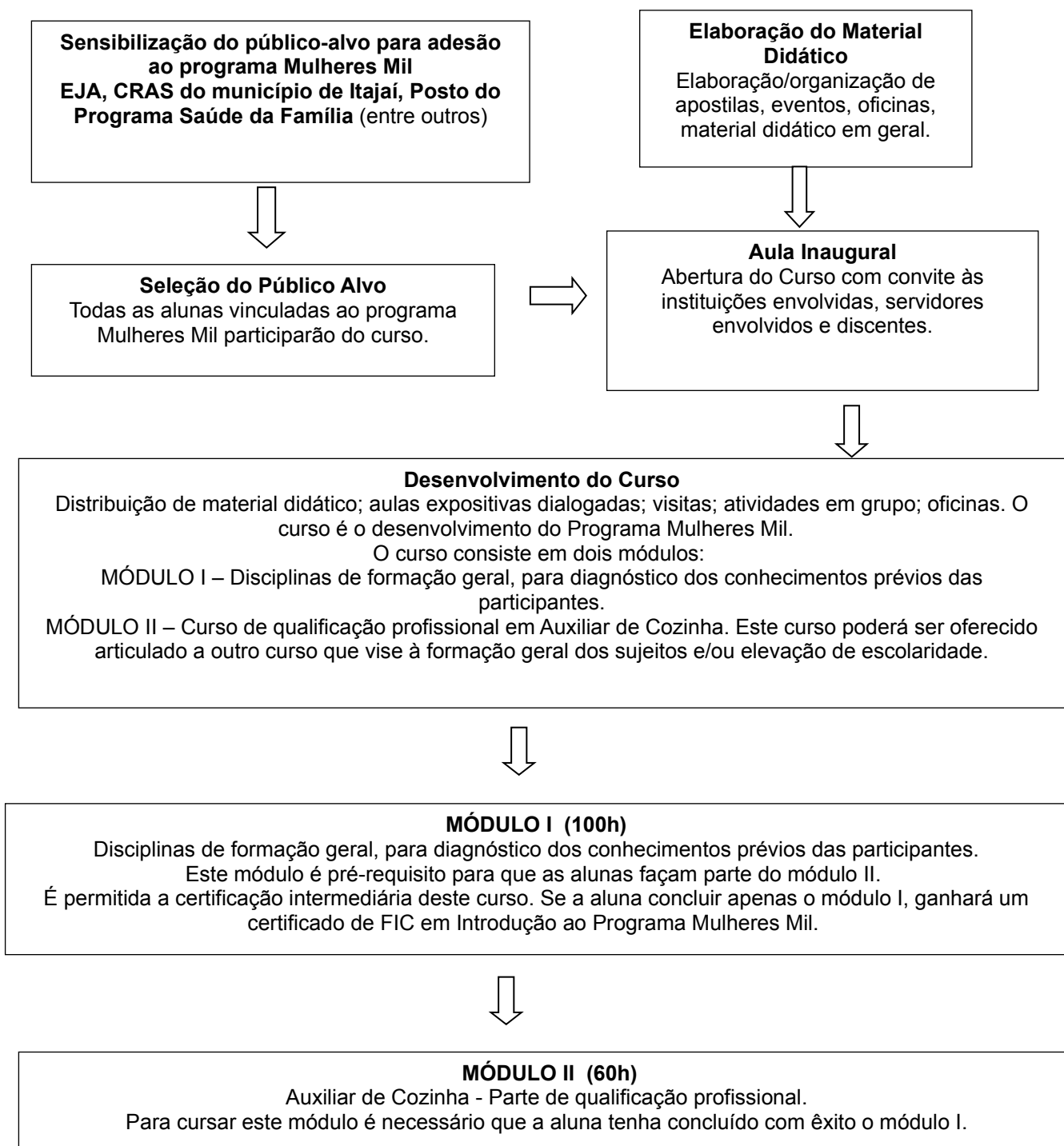
- ⤴ Conhecer e aplicar as normas básicas para assegurar a qualidade dos alimentos processados;
- ⤴ Processar alimentos de origem animal e vegetal garantindo a qualidade e a segurança dos produtos alimentícios;
- ⤴ Executar o trabalho com segurança e eficácia.

22 Áreas de atuação do egresso:

Ocupar postos de trabalho como empregado, empreendedor individual e sujeitos da Economia Solidária, mais precisamente na área de processamento de alimentos.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

Fluxograma



23 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em dois módulos:

→ Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil, que engloba unidades curriculares interdisciplinares desenvolvidas de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido. Recomenda-se que os conhecimentos sejam desenvolvidos, devido à especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>. Este módulo é pré-requisito para a participação do módulo II. Para cursar o módulo II, a aluna precisa ter, como conceitos nas unidades curriculares do módulo I, S (suficiente), P (proficiente) ou E (excelente), além de 75% de frequência no módulo.

→ Módulo II – Auxiliar de Cozinha. Este módulo compreende todas as unidades curriculares necessárias para embasar as alunas na temática de Auxiliar de Cozinha e torná-las aptas a auxiliar na produção, manipulação, conservação e preparo de alimentos, levando em conta aspectos de segurança e saúde. Os conteúdos serão desenvolvidos de forma metodológica diversificada, dependendo de cada situação.

As estratégias de ensino destes módulos devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As idéias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e contínua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e idéias e se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal

deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou concluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas idéias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com *feedback* ao final.

Grade Curricular - síntese:

Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil

Linguagens, Códigos e suas tecnologias (20h)
Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local (12h)
Linguagem e vivência Matemática (20h)
Informática instrumental (16h)
Línguas modernas (08h)
A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher (12h)
Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade (12h)

Portfólio e Mapa da vida

Total Módulo = 12

- a) Mapa da vida
- b) Reconhecimento dos saberes prévios individuais
- c) Reconhecimento de competências adquiridas no processo de formação FIC
- d) Reconhecimento e Certificação dos saberes ARAPI E CERTIFIC
- e) Origem da família e reconhecimento do espaço geográfico ocupado – domicílio e trabalho
- f) História regional, local e relação com o País
- g) Cultura local e a história oral

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Total Módulo = 20

- a) Leitura do mundo
- b) Linguagem corporal
- c) Português instrumental e leitura de imagens
- d) Opinião pública e as mídias de comunicação
- e) Código do consumidor e cidadania

Linguagem e Vivência Matemática

Total Módulo = 20

- a) Organização financeira doméstica
- b) Organização e operações de crédito pessoal – juros.
- c) Matemática instrumental “2+2=4” – Uso do dinheiro
- d) Na ponta do lápis - pesquisa de preços
- e) Oportunidades de economia e pequenos investimentos

Informática Instrumental

Total Módulo = 16

- a) Navegação nos sites – pesquisa de preços, receitas, músicas (letras)
- b) Email - salvar e enviar arquivo
- c) Mídias sociais
- d) Comunicação midiática interatividade baixar filmes, documentários e outros

Línguas modernas

Total Módulo = 08

- a) Apresentação pessoal e cumprimentos.
- b) Música, poesia, propaganda e cinema - língua instrumental
- b) Cultura do País idioma
- c) Orientação para autoaprendizagem das línguas (recursos gratuitos)

A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher

Total Módulo = 12

- a) Cultura
- b) Intercultura
- c) Folclore regional e expressões culturais:música, teatro, dança, artes plásticas e outros.
- d) Atividade lúdica selecionada de acordo com o perfil do grupo
- e) As questões de gênero na atualidade e o papel da mulher no Programa Mulheres Mil
- f) Mulher cidadã e direitos da Mulher
- g) Investimento pessoal e elevação da autoestima
- h) Vida produtiva e sexualidade
- i) Cuidados com a saúde pessoal e da Família, alimentação recomendada
- j) Prevenção a doenças sexuais, degenerativas e ocupacionais (laborais)

Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade

Total Módulo = 12

- a) Empregabilidade e área com vagas em aberto no mundo de trabalho
- b) Empreendedorismo – empreendedor individual e acesso ao crédito
- c) Geração de renda – trabalhos eventuais
- d) Marketing pessoal
- e) Ecossistema, concepção holística e preservação dos recursos ambientais
- f) Desigualdades sociais e exclusão do processo produtivo
- g) Melhora da renda e desenvolvimento sustentável

Módulo II – Auxiliar de Cozinha

Qualidade de Alimentos (12h)

Processamento de Vegetais (10h)
 Processamento de Carnes (10h)
 Processamento de Leite (10h)
 Processamento de Produtos Fermentados (10h)
 Processamento de Chás e Temperos (8h)

24 Componentes curriculares

MÓDULO I

UNIDADE CURRICULAR	Linguagens, Códigos e suas Tecnologias
EMENTA	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
COMPETÊNCIA	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
HABILIDADES	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.
AVALIAÇÃO	Produção diversa de textos de acordo com as características da turma, que sejam relevantes para o contexto no qual estão inseridas. Trabalhos em grupo para elaboração de livro de receitas. Elaboração de material de divulgação (folder, cartão). Leitura, interpretação e debate de textos diversos, de acordo com a necessidade da turma.
REFERÊNCIAS	Bibliografia básica SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Língua Portuguesa e Literatura. 2ª.ed. Curitiba:SEED-PR.2006

UNIDADE CURRICULAR	Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico/social local
EMENTA	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
COMPETÊNCIA	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
CARGA HORÁRIA	12 h
CONHECIMENTOS	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar
HABILIDADES	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de

	grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
AValiação	Elaboração dos portfólios de trabalho ao longo do programa e auto avaliação crítica do Programa.
REFERENCIAS	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

UNIDADE CURRICULAR	Linguagem e Vivência Matemática
EMENTA	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
COMPETÊNCIA	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
HABILIDADES	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates.
AValiação	Montagem e manuseio de planilha doméstica. Elaboração de materiais artesanais e discussão do preço de venda. Análise de folder de lojas – juros e tributos.
REFERENCIAS	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro! : lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental . Volume Único. Ed. FTD

UNIDADE CURRICULAR	Informática Instrumental
EMENTA	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
COMPETÊNCIA	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
CARGA HORÁRIA	16h
CONHECIMENTOS	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
HABILIDADES	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
AValiação	Serão avaliadas a maneira como as alunas conseguem fazer uso das mídias sociais

	ao longo das aulas para a solução de problemas práticos.
REFERENCIAS	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	Línguas modernas
EMENTA	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
COMPETÊNCIA	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
CARGA HORÁRIA	08h
CONHECIMENTOS	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas que utilizamos em nosso dia a dia.
HABILIDADES	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer)
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
AVALIAÇÃO	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito do uso de línguas estrangeiras modernas e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

UNIDADE CURRICULAR	A Cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher
EMENTA	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade. Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima Discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio-ambiente (hortas familiares, etc.).
COMPETÊNCIA	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos
HABILIDADES	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
METODOLOGIA	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Discussão do papel da mulher na família e na sociedade. Debate sobre a saúde da mulher.

AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	Lei Mara da Penha Estatuto da Criança e do Adolescente Estatuto do Idoso

UNIDADE CURRICULAR	Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade
EMENTA	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário. Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
COMPETÊNCIA	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário e da sustentabilidade
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária. Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
HABILIDADES	.- Desenvolver o pensamento empreendedor; - Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	

MÓDULO II

UNIDADE CURRICULAR	QUALIDADE DE ALIMENTOS
Carga Horária	12 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos e procedimentos de segurança alimentar, e aplicá-los a situações diversas no contexto do curso, assim como no seu cotidiano. • Compreender o que são micróbios e sua importância para a produção de alimentos seguros.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância dos microrganismos para os alimentos • Reconhecer os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar. • Desenvolver visão crítica sobre a qualidade dos alimentos. • Utilizar os métodos de controle de qualidade na produção de

	alimentos.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • O que são micróbios, e a importância dos microrganismos nos alimentos e para a qualidade dos mesmos. • Contaminação dos alimentos, Perigos químicos, físicos e biológicos. • Doenças veiculadas por Alimentos. Significados e abordagens da qualidade;
Sugestão Bibliográfica	<p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Manole, 3. ed.</p> <p>RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 3.ed., 2005</p> <p>SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997.</p> <p>TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>TORTORA, G. J.; Funke, B. R., Case, C. L. Microbiologia, 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>

UNIDADE CURRICULAR PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as Boas Práticas de Fabricação e demais programas de qualidade utilizados na produção de alimentos de origem vegetal • Reconhecer os processos tecnológicos aplicados a vegetais. • Compreender as formas de fabricação de produtos de origem vegetal.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os métodos de processamento e seus princípios de conservação. • Aplicar os diferentes métodos de conservação e processamento de frutas e hortaliças, através dos princípios de cada método. • Avaliar a qualidade tecnológica de frutas e hortaliça e produtos industrializados, conforme a legislação vigente.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Sanitizantes no Processamento de Frutas e Hortaliças. • Boas Práticas de Fabricação e Legislação para Frutas e Hortaliças. • Processamento de Frutas e Hortaliças em doces, conservas, alimentos minimamente processados. • Utilização de Conservantes Químicos no Processamento de Frutas e Hortaliças.
Sugestão Bibliográfica	<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças. São Paulo: FAPESP/EUFLA, s/d.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>

UNIDADE CURRICULAR	PROCESSAMENTO DE CARNES
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as Boas Práticas de Fabricação e demais programas de qualidade utilizados na produção de alimentos de origem animal. • Reconhecer os processos tecnológicos aplicados a produtos cárneos. • Compreender as formas de fabricação de produtos de origem animal.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorar e executar procedimentos para obtenção de produtos derivados da carne. • Identificar e controlar alterações que possam ocorrer durante as fases do processamento e armazenamento de produtos cárneos. • Aplicar os diferentes métodos de conservação e processamento de carnes e seus derivados.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulação higiênica e controle de qualidade durante todas as etapas de processamento. • Processamento tecnológico de carne de aves, bovina, suína, ovina, caprina e seus produtos cárneos. • Ingredientes e aditivos na manipulação, processamento e conservação dos alimentos. • Atividades práticas de laboratório.
Sugestão Bibliográfica	<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>LAWRIE, R. A.; Ciência da Carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>PARDI, M. C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne: volume 2. Goiânia: UFG, 1996.</p> <p>TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216p.</p>

UNIDADE CURRICULAR	PROCESSAMENTO DE LEITE
Carga Horária	10 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o processamento de leites e as formas de fabricação de derivados. • Reconhecer os processos tecnológicos aplicados ao processamento de leites
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Ter conhecimento do tratamento e transformação do leite em manteiga, queijos, sorvetes, doce de leite e outros produtos. • Ter conhecimento a respeito da composição química do leite, suas propriedades físicas e organolépticas, bem como sua síntese na

	glândula mamária.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Introdução e classificação do leite. • Características essenciais do leite, composição química e sua variação. • Valor nutritivo, fisiologia e produção do leite. • Elaboração de doce de leite, manteiga, iogurte, queijo, ricota e requeijão.
Sugestão Bibliográfica	<p>CREDIDIO, E. L.; O Elixir da vida. Itu: Ottoni, 2008.</p> <p>FERREIRA, C. L. L. F.; Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos) Caderno Didático 43, Viçosa: Editora UFV, 2005.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: UFSM, 2008.</p>

UNIDADE CURRICULAR	PROCESSAMENTO DE CHÁS E TEMPEROS
Carga Horária	4 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos e procedimentos de coleta, secagem e estocagem de chás e temperos. • Compreender a importância do processamento para a manutenção da qualidade do produto final.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância dos chás e temperos no nosso cotidiano. • Desenvolver visão crítica sobre os produtos (chás e temperos) disponíveis no mercado. <p>Utilizar os métodos adequados de coleta, higienização e secagem, bem como de embalagem de chás e temperos.</p>
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Breve histórico da utilização de plantas pelo homem, bem como a importância delas atualmente. • Mercado de chás e temperos, bem como sua utilização no cotidiano. <p>Procedimento de coleta, limpeza, secagem, estocagem e embalagem.</p>
Sugestão Bibliográfica	<p>LORENZI, H.; MATOS, F.J. A. Plantas Medicinais no Brasil: Nativas e exóticas. Instituto Plantarum de estudos da flora, Nova Odessa, 2000.</p> <p>MOINE, M. P.; COX, J. Ervas culinárias. Publifolha, 2011, 192 p</p> <p>STOBRART, T. Ervas, temperos e condimentos, de A a Z. Ed. Jorge Zahar, 2009.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

25 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O trabalho será desenvolvido em dois módulos que se articulam, sendo os conceitos desenvolvidos por unidade curricular. A avaliação do curso, de forma geral, assume um caráter formativo e sintonizado com as demandas de cada turma específica, levando em conta suas características e particularidades.

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

26 Metodologia:

A metodologia envolverá o trabalho transdisciplinar envolvendo unidades curriculares de formação geral e de formação específica de maneira a proporcionar uma articulação e integração entre essas disciplinas, a abordagem significativa dos conteúdos que contemplem tanto as necessidades do grupo em questão como os objetivos ao que o curso se destina. Para tanto, serão realizadas atividades de pesquisa, trabalhos práticos desenvolvidos em articulação com conteúdos teóricos apresentados, visitas técnicas, participação em palestras e oficinas, atividades de debate, entre outros que serão definidos com base no perfil de cada turma. Ainda o desenvolvimento do portfólio como metodologia de trabalho proporcionará às alunas uma reflexão contínua a respeito do seu aproveitamento e do desenvolvimento do curso em questão.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

27 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Recursos Materiais	Detalhamento
2 (duas) salas de aula	50 (cinquenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado à rede (internet) Material de consumo necessário para a realização das atividades propostas (revistas, cartolina, papel ofício, cola, tesouras, grampos, pastas, EVA, miçangas, fitas, cordões, entre outros)
Auditório com pelo menos 100 lugares	
1 Laboratório de Química	Com material necessário para a realização de práticas relativas ao reaproveitamento de óleo de cozinha e outras práticas relativas à reciclagem e reaproveitamento de resíduos domésticos (material de fácil acesso aos sujeitos que participarão do curso).
1 (um) Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Laboratório de Biologia e Micro	▲ Equipamentos desejáveis: 1 kit de biologia, 1 centrifuga, 1 banho ultra sônico, 1 autoclave, 1 balança semi-analitica, 1 balança analítica, 3 microscópios, 4 lupas, 1 estufa de secagem, 1 capela de exaustão, 1 pHmetro;
Cozinha	▲ Equipamentos desejáveis: divisora de massas, amassadeira, cilindro, modeladora de pães, refrigerador, estufa para fermentação, estufa para pães, forno elétrico, forno combinado, seladora à vácuo, fritadeira, batedeira planetária, liquidificador, 1 moedor de carne, 1 embutadeira, 1 serra fita, 1 maquina de lavar louça, 2 fornos de lastro, 1 forno combinado, 1 câmara fria, 1 extrusora, 1 sorveteira,, 1 resfriador de água, 1 iogurteira, 1 fogão industrial de 6 bocas, 1 fatiador de frios, 1 refrigerador, 1 freezer, 1 balança, 1 micro-ondas, descascador de vegetais, extrator de suco, despulpadeira, medidor de pH, refratômetro ▲ Utensílios: talheres (facas, garfos, colheres), tábua de vidro para corte, panelas, termômetro, vidrarias (béquer,

	proveta, pipeta, erlenmeyer, bastão de vidro), mangueiras, plástico filme, sacos plásticos. Os utensílios citados estão sendo utilizados em todos os laboratórios citados neste projeto;
--	--

Viagens para visitas técnicas

28 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga-horária)

Equipe Multidisciplinar	Área de atuação
Coordenadoria Pedagógica	1 Pedagogo 1 Assistente de aluno 1 Técnico em Assuntos Educacionais
Professores da Área Básica	8 docentes
Professores da Área Profissionalizante.	8 docentes
Técnicos de Informática	2 Técnicos 1 Analista de TI
Gestoras do Programa.	1 professora e 1 Técnica em Assuntos educacionais
Bibliotecária	1
Técnicos de Laboratório	3 Técnicos
Registro Acadêmico	1 Assistente Administrativa

Parte 3 (autorização de oferta)

29 Justificativa para oferta neste Campus

Com a adesão do Campus Itajaí ao Programa Mulheres Mil, em dezembro de 2012 e após várias reuniões de sensibilização com o Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) de Itajaí, Secretaria de Desenvolvimento Regional de Itajaí e segmentos representativos da sociedade, em consonância com o perfil do corpo docente e cursos já ofertados no Campus Itajaí, decidiu-se pela atuação nas três grandes áreas de Cozinha e Panificação, Informática e Gestão Ambiental. Neste sentido, pretende-se atender

a demanda específica já existente no município, por formação e qualificação nestas áreas, além da questão do empoderamento das alunas.

30 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus

O curso de Operador de Computador já vem sendo ofertado na modalidade FIC, no Campus Itajaí, para público aberto.

31 Frequência da oferta

Anual

32 Periodicidade das aulas

As aulas ocorrerão em dois encontros semanais

33 Local das aulas

As aulas teóricas e práticas em computador ocorrerão nas próprias dependências/salas de aula do Campus Itajaí. As palestras públicas ocorrerão no auditório da Prefeitura Municipal de Itajaí, conforme convênio ainda a ser fechado. Demais aulas práticas ocorrerão em locais a combinar, conforme os convênios, parcerias e acordos que pretendemos estabelecer.

34 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Número de vagas	Total de vagas
2	A definir	01	35	35

35 Público-alvo na cidade/região

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

36 Pré-requisito de acesso ao curso

Idade mínima de 18 anos e ser alfabetizado.

37 Forma de ingresso

O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória, para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

38 Caso a opção escolhida seja a análise socioeconômica, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

-

39 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente	Área
Marcelo Palma de Oliveira	Matemática
Delcio Hartman	Química
Thiago Pereira Alves	Recursos Naturais
Rodrigo Otávio de Macedo Gomes	Recursos Naturais
Carlos Alberto Souza	Física
Benjamim Teixeira	Recursos Naturais
Laura Pioli Kremer	Biologia
Renata Costella Acauan	Recursos Naturais
Técnicos Administrativos	Área
Cátia maria Alves Monteiro	Pedagoga
Débora Magna S.C. De Souza	Assistente Administrativo
Diego Pacheco	Assistente Alunos
Fernanda Fernandes	Assistente Administrativo
Patrícia Oliveira Rebelo Leite	Assistente Administrativo
Sueli Maria Furtado Lima	TAE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - IFSC
CÂMPUS ITAJAÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

OPERADOR DE COMPUTADOR

Itajaí, abril de 2013.

Parte 1: SOLICITANTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Operador de Computador

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Itajaí

2 Endereço/CNPJ/ Telefone do Campus: Rua Tijucas, 55, Centro, Itajaí/SC. CEP 88301-360. Fone: (47) 3390-1200

3 Complemento:

4 Departamento: Ensino – Formação Geral

5 Há parceria com outra Instituição- Ainda não temos parcerias oficializadas

6 Razão Social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado/Município:

9 Endereço / Telefone / site: _

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Fernanda Isabel Marques Argoud
Márcia Douetts

12 Contatos: (47) 3390-1200 / fargoud@ifsc.edu.br e marcia.douetts@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do Curso: Formação inicial em Operador de Computador

14 Eixo tecnológico: Informação e comunicação

15 Forma de oferta: curso inicial –

16 Modalidade: Presencial

17 Carga-horária total: 160h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do Curso:

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. Desde então, outros campi tem feito o movimento crescer, culminando com a assinatura do pacto de adesão também pelo Campus Itajaí, em dezembro de 2012.

O curso Formação inicial em Operador de Computador é parte integrante do Programa, e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação, estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar o tema de Operador de Computador focado a proporcionar a construção de conhecimentos que possam constituir ferramentas efetivas de trabalho, facilitando sua inserção no mercado de trabalho e possibilitando a elas uma melhor colocação nesse espaço.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado. Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas

beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes

de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008.

No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro.

Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos pelos Campi do IFSC já pactuados ao Mulheres Mil no biênio 2011-2012 demonstram a importância de se implantar políticas educacionais com recorte de gênero que contemplem as necessidades específicas das mulheres que atendemos, dentre essas, ressaltamos a atenção ao ensino e aprendizagem da informática e o acesso às mídias sociais. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção de egressas no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos.

Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros, vizinhos, colegas de trabalho e pessoas que vivem em seu entorno, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Diante dos impactos positivos apresentados e da

necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A segunda etapa do FIC consiste em incentivar a elevação de renda das participantes do Programa Mulheres Mil. Como demanda levantada junto ao CRAS de Itajaí e segundo o perfil do corpo docente do Campus Itajaí, decidiu-se pela oferta de cursos que focassem as áreas ambiental, cozinha e informática. Desta forma, este curso em Operador de Computador tem como foco a área de informática solicitada.

A oferta de cursos de inclusão digital mostra-se muito importante, pois muitas mulheres ainda apresentam uma relação muito distante em relação às tecnologias de informação e comunicação, seja por medo ou por falta de oportunidades de conhecê-las melhor. Isso gera desconforto e insegurança quando se deparam com situações em que a utilização desses recursos é essencial, como utilização de serviços bancários, supermercados, caixas eletrônicos, cartões de crédito, etc.

É importante acrescentar o exemplo de casos locais que chegaram até o campus, como o depoimento de facionistas da região e que tem dificuldades no gerenciamento de seus negócios em virtude da dificuldade de utilizar ferramentas da internet. Ainda, o caso de alguns adultos que gostariam de se reposicionar no mercado de trabalho (ou voltar a ele), mas que carecem do domínio de tais ferramentas.

A região de atuação do IFSC neste projeto apresenta desigualdades sociais, sendo a comunidade que nesse espaço reside constituída por indivíduos pertencentes a grupos considerados como de vulnerabilidade social, sendo que há questões relevantes a serem abordadas no que se refere às práticas de letramento digital.

Chamamos a atenção para o fato de que a região de Itajaí apresenta um grande número de empresas (altamente informatizadas) e concentração econômica nos setores primário e terciário, sendo o uso proficiente de recursos de mídia digital, frequentemente condição básica para inserção do sujeito no mundo do trabalho.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa

Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Itajaí.

19 Objetivos do Curso:

Objetivo geral

Proporcionar a construção de conhecimentos na área de informática e mídias sociais que auxiliem as alunas no exercício da cidadania e contribuam com a sua qualificação profissional, inserção e reinserção no mercado de trabalho e com a melhoria de sua qualidade de vida e de sua família.

Objetivos específicos

- Capacitar as participantes acessar a internet e fazer uso proficiente de mídias sociais.
- Habilitar as participantes a realizar pesquisas na internet de maneira a alcançarem objetivos específicos, tais como: realizar uma consulta de preços, buscar uma informação, realizar uma compra, etc.
- Instruir as participantes no uso de ferramentas digitais (Pacote Office), com foco dirigido a ferramentas de texto, edição de imagens e planilhas.
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
- Possibilitar o acesso à educação profissional e tecnológica do alunado não tradicional.
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade.
- Subsidiar o trabalho das alunas utilizando o computador.

20 Público-alvo:

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de

desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

21 Competências gerais:

As egressas do curso deverão estar aptas a:

- Gerir de forma adequada o ambiente doméstico no que se refere aos aspectos financeiros, de saúde, de nutrição e ambientais.
- Atuar, na família e na sociedade, como agente de fomento às boas práticas de saúde, higiene, nutrição e bem-estar físico e mental.
- Exercitar o pensamento crítico.
- Planejar o orçamento doméstico de maneira a atingir metas diversas definidas a partir de demandas individuais e coletivas.
- identificar os componentes básicos de um computador e os meios de armazenamento de dados.
- Navegar na internet;
- Comunicar-se através de softwares de mensagem instantânea, e-mail e redes sociais;
- Produzir textos da esfera do trabalho e textos de uso cotidiano em mídias digitais, com adequação às particularidades dos gêneros do discurso mais relevantes nessa área.

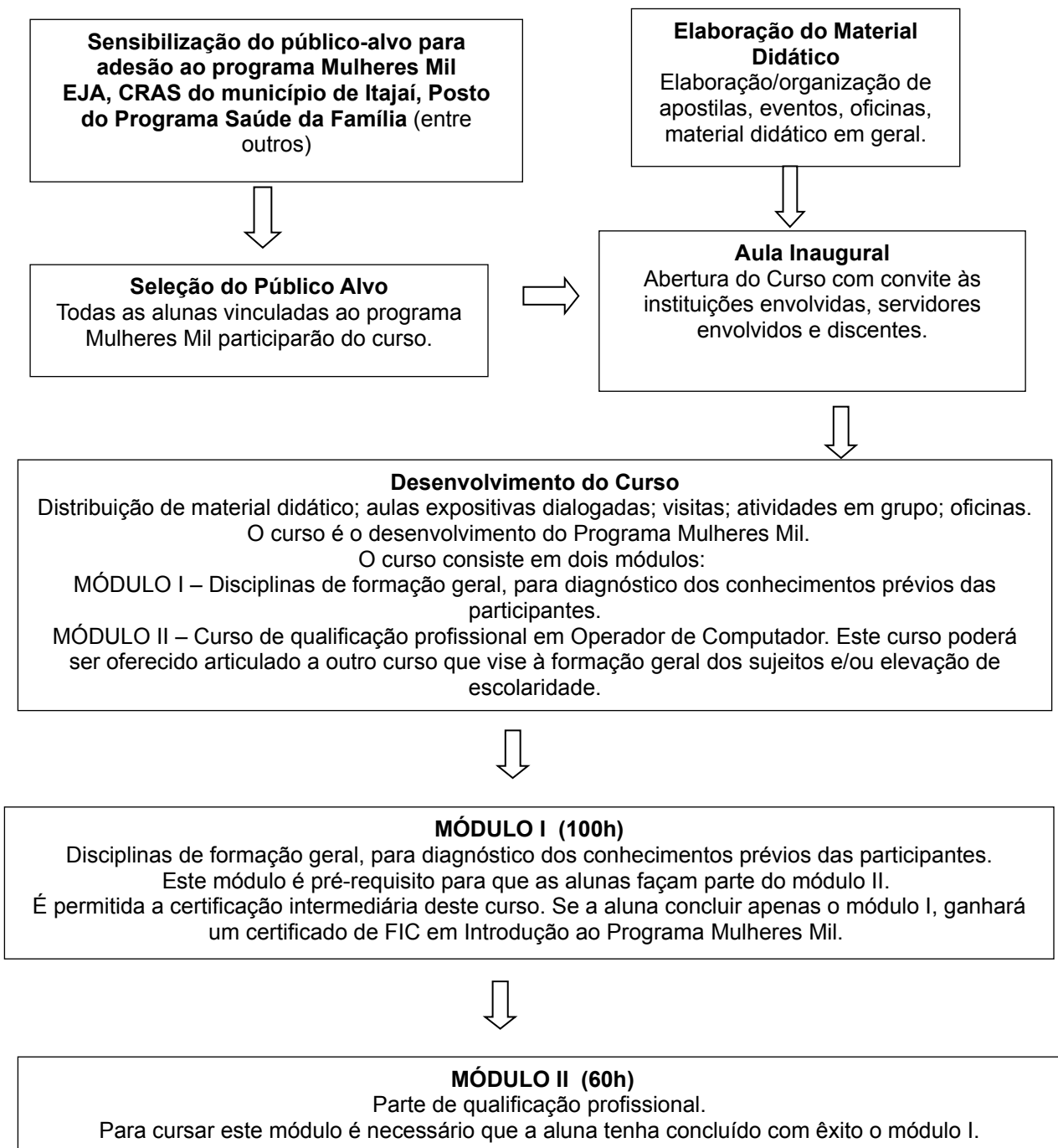
22 Áreas de atuação do egresso:

As egressas poderão atuar em pequenas ou médias empresas da região em atividades que necessitem do domínio de ferramentas digitais; poderão promover a

informatização de pequenos empreendimentos formais ou informais aos quais estão vinculadas, poderão também atuar como *freelancer*, realizando serviços que exijam a prática de digitação. Ainda, estarão capacitadas para a realização de pesquisas na internet, o que pode contribuir direta ou indiretamente para a qualificação de outras atividades que desempenhem.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

Fluxograma



23 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em dois módulos:

→ **Módulo I** – Introdução ao Programa Mulheres Mil, que engloba unidades curriculares interdisciplinares desenvolvidas de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido. Recomenda-se que os conhecimentos sejam desenvolvidos, devido à especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>. Este módulo é pré-requisito para a participação do módulo II. Para cursar o módulo II, a aluna precisa ter, como conceitos nas unidades curriculares do módulo I, S (suficiente), P (proficiente) ou E (excelente), além de 75% de frequência no módulo.

→ **Módulo II** – Operador de Computador. Este módulo compreende todas as unidades curriculares necessárias para embasar as alunas na temática de informática, sabendo manusear o computador, navegar na internet e fazer uso de mídias sociais. Os conteúdos serão desenvolvidos de forma metodológica diversificada, dependendo de cada situação.

As estratégias de ensino destes módulos devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As ideias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e continua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e ideias e se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço

de tempo, deve ser conclusiva ou concluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas ideias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com feedback ao final.

Grade Curricular - síntese:

Módulo I – Introdução ao Programa Mulheres Mil = 100h

Linguagens, Códigos e suas tecnologias (20h)

Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local (12h)

Linguagem e vivência Matemática (20h)

Informática instrumental (16h)

Línguas modernas (08h)

A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher (12h)

Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade (12h)

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Total Módulo = 20

- a) Leitura do mundo
- b) Linguagem corporal
- c) Português instrumental e leitura de imagens
- d) Opinião pública e as mídias de comunicação
- e) Código do consumidor e cidadania

Portfólio e Mapa da vida

Total Módulo = 12

- a) Mapa da vida
- b) Reconhecimento dos saberes prévios individuais
- c) Reconhecimento de competências adquiridas no processo de formação FIC
- d) Reconhecimento e Certificação dos saberes ARAPI E CERTIFIC
- e) Origem da família e reconhecimento do espaço geográfico ocupado – domicílio e trabalho
- f) História regional, local e relação com o País .
- g) Cultura local e a história oral

Linguagem e Vivência Matemática

Total Módulo = 20

- a) Organização financeira doméstica

- b) Organização e operações de crédito pessoal – juros.
- c) Matemática instrumental “2+2=4” – Uso do dinheiro
- d) Na ponta do lápis - pesquisa de preços
- e) Oportunidades de economia e pequenos investimentos

Informática Instrumental

Total Módulo = 16

- a) Navegação nos sites – pesquisa de preços, receitas, músicas (letras)
- b) Email - salvar e enviar arquivo
- c) Mídias sociais
- d) Comunicação midiática interatividade baixar filmes, documentários e outros

Línguas modernas

Total Módulo = 08

- a) Apresentação pessoal e cumprimentos.
- b) Música, poesia, propaganda e cinema - língua instrumental
- b) Cultura do País idioma
- c) Orientação para autoaprendizagem das línguas (recursos gratuitos)

A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher

Total Módulo = 12

- a) Cultura
- b) Intercultura
- c) Folclore regional e expressões culturais:música, teatro, dança, artes plásticas e outros.
- d) Atividade lúdica selecionada de acordo com o perfil do grupo
- e) As questões de gênero na atualidade e o papel da mulher no Programa Mulheres Mil
- f) Mulher cidadã e direitos da Mulher
- g) Investimento pessoal e elevação da autoestima
- h) Vida produtiva e sexualidade
- i) Cuidados com a saúde pessoal e da Família, alimentação recomendada
- j) Prevenção a doenças sexuais, degenerativas e ocupacionais (laborais)

Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade

Total Módulo = 12

- a) Empregabilidade e área com vagas em aberto no mundo de trabalho
- b) Empreendedorismo – empreendedor individual e acesso ao crédito
- c) Geração de renda – trabalhos eventuais
- d) Marketing pessoal
- e) Ecossistema, concepção holística e preservação dos recursos ambientais
- f) Desigualdades sociais e exclusão do processo produtivo
- g) Melhora da renda e desenvolvimento sustentável

Módulo II – Operador de Computador= 60h

Informática Básica, Internet e Redes Sociais (40h)

Produção textual e leitura em mídia digital (20h)

Informática Básica, Internet e Redes Sociais

Total do módulo = 40

- a) Acessar a internet
- b) Navegar na internet
- c) Utilizar as redes sociais
- d) Escrever, enviar e receber e-mail
- e) Realizar pesquisas na rede
- f) Escrever textos
- g) Montar planilhas eletrônicas
- h) Gêneros nas mídias sociais
- i) Escrita de textos
- j) Organização de cartão de visita
- k) Leitura de textos

Produção textual e leitura em mídia digital

Total do módulo = 20

- a) Entender os conceitos básicos relacionados à Informática
- b) Utilizar aplicativos de escritório
- c) Analisar textos impressos e em suporte digital
- d) Compreender e produzir textos que circulam em mídias digitais

24 Componentes curriculares

MÓDULO I

UNIDADE CURRICULAR	Linguagens, Códigos e suas Tecnologias
EMENTA	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
COMPETÊNCIA	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
HABILIDADES	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de ideias, debates, dramatização, rodas de leitura e histórias.
AValiação	Produção diversa de textos de acordo com as características da turma, que sejam relevantes para o contexto no qual estão inseridas. Trabalhos em grupo

	para elaboração de livro de receitas. Elaboração de material de divulgação (folder, cartão). Leitura, interpretação e debate de textos diversos, de acordo com a necessidade da turma.
REFERÊNCIAS	Bibliografia básica SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Língua Portuguesa e Literatura. 2ª.ed. Curitiba:SEED-PR.2006

UNIDADE CURRICULAR	Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico/social local
EMENTA	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
COMPETÊNCIA	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
CARGA HORÁRIA	12 h
CONHECIMENTOS	Ter domínio do que sabe (talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar
HABILIDADES	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
AValiação	Elaboração dos portfólios de trabalho ao longo do programa e auto avaliação crítica do Programa.
REFERENCIAS	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

UNIDADE CURRICULAR	Linguagem e Vivência Matemática
EMENTA	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
COMPETÊNCIA	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
HABILIDADES	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos

	audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates.
AValiação	Montagem e manuseio de planilha doméstica. Elaboração de materiais artesanais e discussão do preço de venda. Análise de folder de lojas – juros e tributos.
REFERÊNCIAS	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD

UNIDADE CURRICULAR	Informática Instrumental
EMENTA	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
COMPETÊNCIA	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
CARGA HORÁRIA	16h
CONHECIMENTOS	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
HABILIDADES	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
AValiação	Serão avaliadas a maneira como as alunas conseguem fazer uso das mídias sociais ao longo das aulas para a solução de problemas práticos.
REFERENCIAS	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	Línguas modernas
EMENTA	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
COMPETÊNCIA	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
CARGA HORÁRIA	08h
CONHECIMENTOS	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessas línguas que utilizamos em nosso dia a dia.

HABILIDADES	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer)
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito do uso de línguas estrangeiras modernas e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERÊNCIAS	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

UNIDADE CURRICULAR	A Cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher
EMENTA	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade. Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima Discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio ambiente (hortas familiares, etc.).
COMPETÊNCIA	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos
HABILIDADES	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
METODOLOGIA	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Discussão do papel da mulher na família e na sociedade. Debate sobre a saúde da mulher.
AValiação	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	Lei Maria da Penha Estatuto da Criança e do Adolescente Estatuto do Idoso

UNIDADE CURRICULAR	Empreendedorismo, Economia solidária e sustentabilidade
EMENTA	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário. Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica (holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
COMPETÊNCIA	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário e da sustentabilidade
CARGA HORÁRIA	12h
CONHECIMENTOS	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária. Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
HABILIDADES	Desenvolver o pensamento empreendedor; Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações

	nessa área.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.
AVALIAÇÃO	O aprendizado das alunas será avaliado ao longo de debates e discussões a respeito dos temas da unidade curricular e da participação e engajamento em atividades previstas.
REFERENCIAS	

MÓDULO II

UNIDADE CURRICULAR	Informática Básica, Internet e Redes Sociais
EMENTA	BrOffice, Internet, Mídias sociais
COMPETÊNCIA	Manusear o computador e mídias sociais. Análise e manuseio das mídias sociais.
CARGA HORÁRIA	40h
CONHECIMENTOS	Fundamentos de Informática. Conceitos básicos de Internet, e-mail, comunicadores instantâneos, mídias sociais e principais ferramentas.
HABILIDADES	Identificar os componentes básicos de um computador, os meios de armazenamento de dados e suas particularidades. Operar diferentes tipos de software, de sistemas operacionais (Ubuntu) à pacotes de automação de escritório (BrOffice). Navegar na internet. Conhecer e identificar as particularidades de sites bastante utilizados no cotidiano, bem como dos conteúdos aos quais eles dão acesso.
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates e exposições.
AVALIAÇÃO	As alunas serão avaliadas através da realização de tarefas propostas na aula: navegar na internet, utilizar as redes sociais, enviar e-mail, entre outros.
REFERENCIAS	Velloso, Fernando de Castro. Informática: Conceitos Básicos . 7ª. Campus: Rio de Janeiro, 2004 VANOYE, F. Usos da linguagem . Martins Fontes: São Paulo, 1982

UNIDADE CURRICULAR	Produção textual e leitura em mídia digital
EMENTA	BrOffice, Writer, Internet
COMPETÊNCIA	Manusear o computador e acessar sites. Leitura e escrita de textos. Análise e manuseio do conteúdo dos websites.
CARGA HORÁRIA	20h
CONHECIMENTOS	Fundamentos de Informática. Aplicativos de automação de escritório (processador de texto, planilha eletrônica e ferramentas de apresentação). Diferenças e semelhanças entre textos que circulam em suporte impresso e em suporte digital (notícias de jornal, reportagens, propagandas, cartas e e-mails). Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, blog, conversas em

	programas de mensagem instantânea, textos publicados em redes sociais, layout de sites de uso cotidiano de diversos tipos).
HABILIDADES	Operar diferentes tipos de software, de sistemas operacionais (Ubuntu) à pacotes de automação de escritório (BrOffice). Refletir sobre as especificidades da comunicação na era digital e sobre as diferenças entre escrita e oralidade e sobre a adequação do registro escrito às diferentes situações de interação. Identificar diferenças e semelhanças entre textos que circulam em suporte digital e suporte impresso (por exemplo, notícia publicada na internet e notícia publicada em jornal impresso). · Conhecer e identificar as particularidades de sites bastante utilizados no cotidiano, bem como dos conteúdos aos quais eles dão acesso. · Produzir textos adequados à circulação em suporte digital (produção de email, produção de texto para blog, comunicação em programas de mensagem instantânea, entre outros.).
METODOLOGIA	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates e exposições.
AVALIAÇÃO	As alunas serão avaliadas através da realização de tarefas propostas na aula: escrever texto, montar planilha eletrônica, enviar e-mail, entre outros.
REFERENCIAS	Velloso, Fernando de Castro. Informática: Conceitos Básicos . 7ª. Campus: Rio de Janeiro, 2004 VANOYE, F. Usos da linguagem . Martins Fontes: São Paulo, 1982

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

25 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O trabalho será desenvolvido em dois módulos que se articulam, sendo os conceitos desenvolvidos por unidade curricular. A avaliação do curso, de forma geral, assume um caráter formativo e sintonizado com as demandas de cada turma específica, levando em conta suas características e particularidades.

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

26 Metodologia:

A metodologia envolverá o trabalho transdisciplinar envolvendo unidades curriculares de formação geral e de formação específica de maneira a proporcionar uma articulação e integração entre essas disciplinas, a abordagem significativa dos conteúdos que contemplem tanto as necessidades do grupo em questão como os objetivos ao que o curso se destina. Para tanto, serão realizadas atividades de

pesquisa, trabalhos práticos desenvolvidos em articulação com conteúdos teóricos apresentados, visitas técnicas, participação em palestras e oficinas, atividades de debate, entre outros que serão definidos com base no perfil de cada turma. Ainda o desenvolvimento do portfólio como metodologia de trabalho proporcionará às alunas uma reflexão contínua a respeito do seu aproveitamento e do desenvolvimento do curso em questão.

As aulas mais especificamente voltadas à informática instrumental, básica e mídias sociais serão ministradas de maneira dialogada, com base em material desenvolvido para este fim e para este público específico. Para facilitar a apresentação do conteúdo, este será organizado em apresentações, atendendo às necessidades e demandas de cada aula em particular. O conteúdo será abordado levando em conta a participação e as necessidades dos alunos, o que implica flexibilidade, uso de estratégias diversas e atenção individual. O projeto se desenvolverá tendo como escopo teórico a noção de letramento ideológico conforme proposta por Street (1984), de prática e evento de letramento, conforme propostas por Barton (1994) e de elaboração didática (HALTÉ, 1998).

A abordagem utilizada pelos professores enfocará principalmente aspectos práticos relativos ao uso de ferramentas que permitam ao aluno comunicar-se utilizando o computador, o que implica exercícios direcionados à compreensão das partes do computador, sua utilidade e funcionamento; ferramentas de acesso à internet; a leitura e produção textual em mídia digital; o uso de softwares que permitam geração de textos, planilhas, tabelas etc. Dessa forma, todas as aulas serão realizadas no laboratório de informática, fazendo uso do computador.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

27 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Recursos Materiais	Detalhamento
2 (duas) salas de aula	50 (cinquenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado à rede (internet) Material de consumo necessário para a realização das atividades propostas (revistas, cartolina, papel ofício, cola, tesouras, grampos,

	pastas, EVA, miçangas, fitas, cordões, entre outros)
Auditório com pelo menos 100 lugares	
1 Laboratório de Química	Com material necessário para a realização de práticas relativas ao reaproveitamento de óleo de cozinha e outras práticas relativas à reciclagem e reaproveitamento de resíduos domésticos (material de fácil acesso aos sujeitos que participarão do curso).
1 (um) Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Laboratório de Biologia	
Materiais de expediente, sucatas	Cartolina, palito, massa de modelar, papel A4 ou tamanho carta colorido, barbante, canudo, linhas, sucatas em geral.

28 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária)

Para realização do Curso serão mobilizados 10 docentes do IFSC, além de possíveis colaboradores de instituições parceiras. A formação acadêmica recomendada para os docentes deste curso é: Engenharia Ambiental ou Química ou Áreas afins, Matemática, Língua Portuguesa, Língua Inglesa, Sociologia, Artes, Informática, Educação Física, Biologia, Saúde de Família e da mulher e Administração.

Unidades Curriculares	Professor	Carga horária
Portfólio e Mapa da vida e Conhecimento histórico-social/local	Todos os professores envolvidos no Programa	12h
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	20h
Linguagem e Vivência Matemática	Matemática	20h
Informática Instrumental	Informática	16h
Línguas modernas	Língua inglesa	08h
A cultura, cidadania, direitos e bem-estar da mulher	Sociologia e Biologia e Educação Física e Artes	12h
Empreendedorismo e Economia solidária e sustentabilidade	Administração e Meio Ambiente	12h
Informática Básica, Internet e Redes Sociais	Informática	40h
Produção textual e leitura em mídia digital	Informática	20h

Parte 3 (autorização de oferta)

29 Justificativa para oferta neste Campus

Com a adesão do Campus Itajaí ao Programa Mulheres Mil, em dezembro de 2012 e após várias reuniões de sensibilização com o Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) de Itajaí, Secretaria de Desenvolvimento Regional de Itajaí e segmentos representativos da sociedade, em consonância com o perfil do corpo docente e cursos já ofertados no Campus Itajaí, decidiu-se pela atuação nas três grandes áreas de Cozinha e Panificação, Informática e Gestão Ambiental. Neste sentido, pretende-se atender a demanda específica já existente no município, por formação e qualificação nestas áreas, além da questão do empoderamento das alunas.

30 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus

O curso de Operador de Computador já vem sendo ofertado na modalidade FIC, no Campus Itajaí, para público aberto.

31 Frequência da oferta

Anual

32 Periodicidade das aulas

As aulas ocorrerão em dois encontros semanais

33 Local das aulas

As aulas teóricas e práticas em computador ocorrerão nas próprias dependências/salas de aula do Campus Itajaí. As palestras públicas ocorrerão no auditório da Prefeitura Municipal de Itajaí, conforme convênio ainda a ser fechado. Demais aulas práticas ocorrerão em locais a combinar, conforme os convênios, parcerias e acordos que pretendemos estabelecer.

34 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Número de vagas	Total de vagas
2	A definir	01	30	30

35 Público-alvo na cidade/região

Mulheres maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de

desenvolvimento humano, pouco ou nenhum acesso aos serviços públicos básicos e que tenham interesse no tema do curso. A opção pelo recorte de gênero dá-se pelo crescente número de mulheres que ampliam o seu papel na sociedade e em suas comunidades, assumindo a chefia das suas famílias, e que são responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional dos seus filhos e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

36 Pré-requisito de acesso ao curso

Idade mínima de 18 anos e ser alfabetizado.

37 Forma de ingresso

O curso será oferecido a mulheres que preencham os requisitos do programa Mulheres Mil - ser do sexo feminino e ter idade igual ou superior a 18 anos -, as quais sejam selecionadas mediante análise socioeconômica classificatória, para preenchimento das vagas, caso o número de inscritas seja superior ao número de vagas para cada turma oferecida.

38 Caso a opção escolhida seja a análise socioeconômica, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

-

39 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente	Área
Marcelo Palma de Oliveira	Matemática
Delcio Hartman	Química
Thiago Pereira Alves	Recursos Naturais
Rodrigo Otávio de Macedo Gomes	Recursos Naturais
Carlos Alberto Souza	Física
Benjamim Teixeira	Recursos Naturais
Laura Pioli Kremer	Biologia
Renata Costella Acauan	Recursos Naturais
Técnicos Administrativos	Área
Cátia maria Alves Monteiro	Pedagoga
Débora Magna S.C. De Souza	Assistente Administrativo
Diego Pacheco	Assistente Alunos

Fernanda Fernandes	Assistente Administrativo
Patrícia Oliveira Rebelo Leite	Assistente Administrativo
Sueli Maria Furtado Lima	TAE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS ITAJAÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação de Aquaviários - Pescador Profissional (CFAQ-III C/M)

Curso de Formação Continuada
Eixo: Recursos Naturais

Campus Itajaí

2013

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Itajaí

CNPJ	Nº 11.402.887/0013-02
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Itajaí.
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Av. Abraão João Francisco, 3899 – Ressacada
Cidade/UF/CEP	Itajaí, Santa Catarina, CEP 88.307-303
Telefone/Fax	(47) 3390-1200/ (47) 3390-1205
Responsável pelo curso e e-mail de contato	benjamim.teixeira@ifsc.edu.br rodrigo.gomes@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

Caso haja parceria

Razão Social	
Esfera Administrativa	
Endereço (Rua n.º)	
Cidade/UF/CEP	
Telefone/Fax	
Site	
Responsável	

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Curso de Formação de Aquaviários - Pescador Profissional (CFAQ-III C/M)
Eixo tecnológico	Recursos Naturais
Características do curso	Formação Inicial (x)
	Formação Continuada ()
	Ensino Técnico de Nível Médio ()
	PROEJA Ensino Fundamental ()
	PROEJA Ensino Médio ()

Número de vagas por	20
Frequência da oferta	Semestral
Carga horária total	160 h
Periodicidade das aulas	Aulas 5 vezes por semana e aos sábados pela manhã
Turno e horário das aulas	Aulas teóricas das 19:00 às 22:00 h e práticas das 8:00 às 12:00 h
Local das aulas	Campus Itajaí

3 Justificativa

De acordo com a Lei 9.537 de 1997 que dispõe sobre a segurança do tráfego aquaviário em águas sob a jurisdição nacional, no capítulo I, art. 2º, parágrafo II – aquaviário refere-se a todo aquele com habilitação certificada pela autoridade marítima para operar embarcações em caráter profissional e agrupa diversas carreiras, no âmbito civil (Marinha Mercante - MM). A formação de aquaviários ocorre basicamente de duas formas: a) os cursos de ingresso e b) os cursos de adaptação (tabela 1) e diversos níveis (de formação continuada à pós-graduação) de aperfeiçoamento e especializações.

Tabela 01 – Relação de cursos do Programa do Ensino Profissional Marítimo para Aquaviários – PREPOM, (DPC, 2013).

INGRESSO	
1. FORMAÇÃO	2. ADAPTAÇÃO
1.1. Curso Básico de Convés (CBCV) (EXTINTO) 1.2. Curso Básico de Máquinas (CBMQ) (EXTINTO) 1.3. Curso de Formação de Aquaviários – Módulo Especial (CFAQ-E) (EXTINTO) 1.4. Curso de Formação de Aquaviários – Marinheiro Auxiliar de Convés e Marinheiro Auxiliar de Máquinas (CFAQ-I C/M) 1.5. Curso de Formação de Aquaviários – Marinheiro Fluvial Auxiliar de Convés e Marinheiro Fluvial Auxiliar de Máquinas (CFAQ-II C/M) 1.6. Curso de Formação de Aquaviários – Pescador Profissional (CFAQ-III C/M) 1.7. Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) (EXTINTO) 1.8. Curso de Formação de Aquaviários – Moço de Convés (CFAQ-I C) 1.9. Curso de Formação de Aquaviários – Moço de Máquinas (CFAQ-I M) 1.10. Curso da Escola de Formação de Oficiais da Marinha Mercante (FOMQ e FONT)	2.1. Curso de Adaptação para Aquaviários (CAAQ) 2.2. Curso de Adaptação para Aquaviários – Cozinheiro, Taifeiro, Enfermeiro e Auxiliar de Saúde (CAAQ-I CT/S) 2.3. Curso de Adaptação a 2º Oficial de Máquinas (ASOM) 2.4. Curso de Adaptação a 2º Oficial de Náutica (ASON)

Dentre os diversos níveis das carreiras, o aprendizado formativo e cognitivo envolve uma complexa variedade de técnicas, métodos, procedimentos e saberes, que requerem tempo e prática para que possam ser dominados e executados.

Conforme o DECRETO Nº 2596 de 1998, no art. 1º, a classificação dos grupos de aquaviários se dá em seis níveis comodemonstrado na tabela 2, logo abaixo.

Tabela 2 – Classificação dos grupos de aquaviários. (fonte: Marinha do Brasil)

Grupo	Classe	Atuação
I Grupo	Marítimos	tripulantes que operam embarcações classificadas para a navegação em mar aberto, apoio marítimo, apoio portuário e para a navegação interior nos canais, lagoas, baías, angras, enseadas e áreas marítimas consideradas abrigadas;
II Grupo	Fluviários	tripulantes que operam embarcações classificadas para a navegação interior nos lagos, rios e de apoio portuário fluvial;
III Grupo	Pescadores	tripulantes que exercem atividades a bordo de embarcações de pesca;
IV Grupo	Mergulhadores	tripulantes ou profissionais não-tripulantes com habilitação certificada pela autoridade marítima para exercer atribuições diretamente ligadas à operação da embarcação e prestar serviços eventuais a bordo ligados às atividades subaquáticas;
V Grupo	Práticos	aquaviários não-tripulantes que prestam serviços de praticagem embarcados;
VI Grupo	Agentes de Manobra e Docagem	aquaviários não-tripulantes que manobram navios nas fainas em diques, estaleiros e carreiras.

Em cada um dos grupos e classes de aquaviários existem algumas seções de atuação específicas que podem ser variadas dependendo da classe em (?). De maneira geral, os grupos I, II e III possuem seções de Convés e Máquinas, sendo estas subclassificações direcionadas a profissionais que atuam nas fainas de convés e na manutenção e operação do maquinário a bordo respectivamente. Nos grupos I e II, além das seções descritas, ainda constam as seções de câmaras (cozinheiro e taifeiro) e a seção de saúde (auxiliar de saúde). Os demais grupos (IV, V e VI) não dispõem de subclassificações devido ao seu caráter específico de atuação.

A formação de cada seção e/ou grupo de aquaviários, nos diversos níveis, são padronizados, normatizados e regulamentados pela autoridade marítima seja quanto ao conteúdo programático de formação, quanto à definição das cargas horárias e pré-requisitos para o ingresso, quanto para a forma e métodos de avaliação. Cada nível de formação possui exigências distintas e desta forma a seleção e o ingresso são diferenciados para cada curso, bem como as avaliações finais teóricas e práticas.

Devido à baixa oferta de vagas para muitos destes cursos, o mercado de trabalho para aquaviários possui um considerável contingente de vagas em aberto e de carências em diversas áreas de formação, por exemplo, profissionais da Classe Pescadores (Grupo III) nas seções de convés e máquinas.

Santa Catarina é um estado costeiro com destaque nos vários segmentos do setor náutico, possuindo uma indústria naval de grande expressividade na economia nacional, além de possuir um dos principais portos de desembarque pesqueiro do país (Itajaí/Navegantes); o qual atualmente possui inúmeras embarcações de pesca permanentemente atracadas por falta de profissionais para conduzir, operar e dar manutenção nas mais diversas funções a bordo.

O setor petroquímico, com o advento da exploração da camada pré-sal, nas bacias de Santos e Campos, ampliou a demanda por profissionais aquaviários. Este processo resultou na migração de diversos profissionais que atuavam em áreas como a pesca e a navegação interior para as atividades de navegação em mar aberto, denominada de “*offshore*”. Tal fenômeno se deu devido às condições de trabalho e de remuneração que o mercado “*offshore*” gerou a partir da exploração do pré-sal em detrimento das condições precárias pré-estabelecidas historicamente nas atividades de pesca e de navegação interior.

Para atender aos setores carentes de mão de obra e visando uma melhor formação dos aquaviários formados para suprir esta lacuna, foi criado recentemente um grupo de trabalho interministerial – GTI, denominado GTI FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DE PESCADORES, com a finalidade de se padronizar e disseminar a oferta de formação aquaviários do Grupo III, seção de convés e máquinas, para atender as demandas e atuar no setor pesqueiro.

Atualmente um dos principais entraves para a expansão do setor aquaviário brasileiro, seja em quaisquer dos seus vieses, está diretamente relacionada com a carência de profissionais habilitados e capacitados, que por sua vez está ligada à baixa oferta de cursos de formação fora dos domínios da autoridade marítima.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Itajaí - primando pela democratização do acesso a cursos de qualificação profissional, propõe ofertar o curso de formação inicial e continuada na área de formação de aquaviários nas suas diferentes modalidades e níveis, cumprindo, portanto, o seu papel social de forma sólida, consistente, e suprimindo o mercado naval com profissionais qualificados.

O presente projeto pedagógico de curso (PPC) visa atender à classe do grupo III, na sua forma de ingresso através da oferta do CURSO DE FORMAÇÃO DE AQUAVIÁRIOS – PESCADOR PROFISSIONAL (POP) SIGLA: CFAQ-III-C/M. Este curso tem por finalidade formar aquaviários para atuar em embarcações de pesca na seção de convés.

O curso visa atender aos pescadores que pretendem adquirir pela primeira vez a Caderneta de Inscrição e Registro (CIR) na categoria de POP (pescador profissional), bem como pescadores que já possuem a CIR na referida categoria e a carteira de Pescador da MPA e pretendem atualizá-las. Ressalta-se que, sem concluir esse curso, nenhum trabalhador poderá embarcar, ou seja, não poderá atuar efetivamente como pescador profissional, segundo a IMO (Organização Marítima Internacional). Atualmente há, portanto, uma demanda de quatro milhões de pescadores que terão que se adequar à exigência da IMO, inclusive no que se refere à mudança da carga horária do curso de 35 h para 160 h de formação inicial, visando aumentar a segurança e a salvaguarda da vida humana.

4 Objetivos do Curso

GERAL:

Qualificar o aluno com as competências e habilidades exigidas ao Pescador Profissional para o exercício das atribuições contidas nas Normas da Autoridade Marítima para Aquaviários (NORMAM-13), podendo estes desempenharem funções de comando em embarcações de pesca de pequeno porte (arqueação bruta menor ou igual a 20) e potência da máquina propulsora menor ou igual a 250 kW, empregadas na pesca artesanal em navegação interior, em águas abrigadas ou serem tripulantes subalternos de convés nas embarcações de pesca de até 500 AB.

ESPECÍFICOS:

Espera-se que após a execução do curso, os alunos sejam capazes de:

- Conhecer e operar as principais máquinas e sistemas mecânicos e eletrônicos a bordo;
- Conhecer os principais riscos associados à navegação e às operações de pesca;

- Conhecer os processos de salvatagem e salva-guarda da vida humana no meio aquático;
- Conhecer as principais modalidades/formas/tipos de pescarias realizadas na costa brasileira;

5 Público-Alvo

O curso tem como público-alvo pescadores que pretendem adquirir pela primeira vez a Caderneta de Inscrição e Registro (CIR) na categoria de POP (pescador profissional), bem como Pescadores que já possuem a CIR na categoria de POP e a Carteira de Pescador da MPA e que pretendem atualizá-las, sendo os mesmos, posteriormente certificados pela Autoridade Marítima.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Ao concluir o Curso o aluno deverá reconhecer e operar as principais máquinas e sistemas mecânicos a bordo, conhecer os principais riscos associados à navegação e à operação de pesca, bem como os processos de salvatagem e salva-guarda da vida humana no meio aquático. Os egressos deverão apresentar competências técnicas e comportamentais que lhes permitam atuar como comandante de embarcações de pesca de pequeno porte, até 20 AB (Arqueação Bruta), na navegação interior e cabotagem, dentro dos limites da visibilidade da costa brasileira, não podendo se afastar mais de 20 milhas da costa; estando também habilitado para condução dos sistemas auxiliares e de propulsão das embarcações com potência propulsora de até 250 kW, após um ano de embarque. No primeiro ano de habilitação, o POP é subalterno de convés nas embarcações de pesca de até 500 AB.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

REQUISITOS DE ACESSO

- Ser brasileiro(a) nato ou naturalizado(a);
- Ter mais de 18 anos de idade, até o dia de inscrição;
- Possuir nível de escolaridade mínima do 6º ano do Ensino Fundamental.
- Apresentar atestado médico de suficiência física, considerando-os (as) aptos (as) em Inspeção de Saúde, inclusive boas condições auditivas e visuais.

FORMA DE ACESSO

Os candidatos serão classificados por meio de sorteio público, conforme edital de ingresso publicado pelo Instituto Federal de Santa Catarina.

8 Matriz curricular

O Curso de Formação de Aquaviários – Pescador Profissional (POP) SIGLA: CFAQ-III-C/M terá duração de 160 horas, nas quais serão abordados os conteúdos apresentados na Tabela 3 abaixo.

Tabela 3: Unidades Curriculares do Curso de Formação de Aquaviários – Pescador Profissional (POP)/CFAQ-III-C/M, com a respectiva carga horária.

Função / Área de Ensino (Módulo)	Unidade Curricular		Carga Horária
	Sigla	Nome	
Navegação; comunicações; manuseio e estivagem de carga	NME-001	NOÇÕES DE NAVEGAÇÃO, MANOBRA DA EMBARCAÇÃO E COMUNICAÇÕES.	30
	NCE-001	NOÇÕES DE CONSTRUÇÃO NAVAL, ESTABILIDADE E MANUSEIO DE CARGAS.	12
Controle da Operação do Navio e Cuidados com as Pessoas a Bordo	EPS-001	CONHECIMENTOS ELEMENTARES DE PRIMEIROS SOCORROS	15
	TSP-001	TÉCNICAS DE SOBREVIVÊNCIA PESSOAL	15
	PCI_001	PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO	15
	NSR-001	NOÇÕES DE RESPONSABILIDADES SOCIAIS	14
Máquinas e Eletrotécnica	SEP-001	SEGURANÇA EM OPERAÇÕES DE EMBARCAÇÃO DE PESCA	16
	NME-001	NOÇÕES DE MOTORES, MÁQUINAS AUXILIARES E ELETROTÉCNICA	15
Específica do pescador	NAP-001	NOÇÕES DA ATIVIDADE DA PESCA	24
TOTAL CFAQ-II			156
Tempo Reserva e Atividade Extra-Classe			4
Carga Horária de aulas			156
Carga horária Total CFAQ-III-C/M			160

9 Componentes curriculares

Unidade Curricular	Noções de navegação, manobra da embarcação e comunicações		
Módulo:	Navegação; comunicações; manuseio e estivagem de carga	Carga Horária :	30 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os planos de referência, orientação de bordo, movimentos e terminologias utilizadas em embarcações; • Conhecer principais tipos de navegação, bem como os seus instrumentos de auxílio; • Conhecer e operar os instrumentos de comunicação à bordo. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais partes de uma embarcação • Identificar os vários tipos de instrumentos utilizados na navegação; • Aplicar as principais regras do RIPEAM; • Definir rumos e marcações; • Plotar posições nas cartas náuticas, traçar e converter os rumos; • Identificar as bóias e balizas do sistema de balizamento "IALA B"; • Descrever a operação do equipamento VHF. 			
Bases tecnológicas			
Planos de referência de uma embarcação; orientações a bordo; movimentos de uma embarcação; terminologias usadas na Marinha Mercante; tipos de navegação; forma da terra, polos, equador e mediano de Greenwich; coordenadas geográficas: latitude e longitude; cartas náuticas; símbolos e abreviaturas da publicação 12.000 da DHN utilizados nas cartas náuticas; agulha magnética; agulha giroscópica; instrumentos utilizados na navegação: radar, carta eletrônica, GPS, AIS, ecobatímetro, odômetro, nemômetro, barômetro, termômetro; rumos e marcações: verdadeiros magnéticos e de agulha; rumos e marcações para elaboração de derrotas; bóias e balizas do sistema de balizamento "IALA B".			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Não se aplica.			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			

1. FONSECA, Maurílio M. **Arte Naval**. 6. Ed. Rio de Janeiro: SDGM, 2003.
2. BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. **Navegar é fácil**. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.
3. MIGUENS, Altineu Pires. **Navegação: A Ciência e a Arte – Volume I, II e III**. 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999.
4. BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Regulamento Internacional para Evitar Abalroamento no Mar – RIPEAM-1972**. Rio de Janeiro, 1996.
5. CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE NORMAS DE INSTRUÇÃO DE MARÍTIMOS, EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADOS E SERVIÇO DE QUARTO – **STCW-78, como emendada** – Consolidada em 2010. Edição em português: Brasil, Rio de Janeiro: Marinha do Brasil – DPC, 2011 .
6. CONVENÇÃO INTERNACIONAL PARA SALVAGUARDA DA VIDA HUMANA NO MAR – **SOLAS – 74/78** – Consolidada 1998. Edição em Português. Brasil, Rio de Janeiro: DPC, 2001.

Unidade Curricular	Noções de construção naval, estabilidade e manuseio de cargas		
Módulo:	Navegação; comunicações; manuseio e estivagem de carga	Carga Horária :	12 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os planos de flutuação da embarcação; • Conhecer a geometria da embarcação; • Conhecer a estabilidade da embarcação. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Descrever os elementos que atuam na resistência estrutural do navio; • Explicar as finalidades dos principais planos operacionais do navio; • Aplicar os principais conceitos que envolvem a estabilidade, geometria e fluabilidade de uma embarcação; • Identificar os principais equipamentos e acessórios para movimentação de carga. 			
Bases tecnológicas			
Construção modular; eventos de lançamento e provas de mar; elementos que atuam na resistência estrutural do navio; principais desenhos de linhas e planos de formas dos navios; principais planos operacionais dos navios; chapeamento; planos de flutuação; linhas d'água e de flutuação, seções transversal e mestra; dimensões lineares da embarcação; escalas de calado; empuxo e o Princípio de Arquimedes; centros de gravidade e de carena; fluabilidade; borda livre.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não aplicável.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			

1. FONSECA, Maurílio M. **Arte Naval**. 6. ed. Rio de Janeiro: SDGM, 2003.
2. BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. **Navegar é fácil**. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.
3. MIGUENS, Altineu Pires. **Navegação: A Ciência e a Arte - Volume I, II e III**. 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999.
4. BRASIL. Ministério de Defesa. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Norma da Autoridade Marítima nº 2 (NORMAM 02)**. Rio de Janeiro, 2000.
5. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. **Norma reguladora de segurança e saúde no trabalho portuário – NR 29. Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 dez. 1997.
6. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. **Norma reguladora de segurança e saúde no trabalho aquaviário – NR 30. Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2002.
7. GOMES, Carlos Rubens Caminha. Arquitetura Naval para Oficiais de Náutica. Rio de Janeiro: Sindicato Nacional dos Oficiais de Náutica da Marinha Mercante, 1973.

Unidade Curricular	Conhecimentos elementares de primeiros socorros		
Módulo:	Controle da Operação do Navio e Cuidados com as Pessoas a Bordo	Carga Horária :	15 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Compreender os conhecimentos elementares de primeiros socorros ▲ Conhecer as funções vitais ● Reconhecer as causas e os sinais da parada cardiorrespiratória (PCR), bem como as técnicas de reanimação cardiopulmonar. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Identificar o ABC da vida no exame primário e secundário; ● Identificar a respiração, pulsação e temperatura em primeiros socorros; ● Demonstrar as técnicas de desobstrução de vias aéreas por corpos estranhos; ● Demonstrar técnicas de imobilização em casos de luxação e entorse; ● Explicar as ações de primeiros socorros em caso de intoxicação; ● Identificar os cuidados de higiene no tratamento de feridas 			
Bases tecnológicas			
Regras básicas de primeiros socorros; Funções vitais; Parada cardiopulmonar; Lesões de tecidos moles; Intoxicação; Corpos estranhos; Sinais vitais em um acidentado: respiração, pulsação e temperatura; Técnicas de imobilização em casos de fraturas, luxação e entorse; Processo de hemostasia; Procedimentos para o transporte seguro de um acidentado; Procedimentos em caso de afogamento e choque elétrico; e Procedimentos de primeiros socorros em caso de queimadura.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			

1. Benedito Cardella. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes, São Paulo. Atlas. 1999.
2. Álvaro Zocchio. Prática de Prevenção de Acidentes: ABC da segurança do trabalho. São Paulo. Atlas. 1992.
3. Tuffi Messias Saliba & outros, Legislação de Segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. São Paulo. LTR. 2005.
4. BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. **Navegar é fácil**. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.
5. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. **Norma reguladora de segurança e saúde no trabalho portuário – NR 29. Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 dez. 1997.
6. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. **Norma reguladora de segurança e saúde no trabalho aquaviário – NR 30. Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2002.

Unidade Curricular	Técnicas de sobrevivência pessoal		
Módulo:	Controle da Operação do Navio e Cuidados com as Pessoas a Bordo	Carga Horária :	15 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as medidas básicas de segurança a bordo; • Enumerar o equipamento básico de segurança e as instruções relativas às práticas de trabalho seguras. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar os perigos e medidas relacionadas ao trabalho na pesca; • Determinar a probabilidade de acidente durante as operações de pesca; • Demonstrar os procedimentos adequados na utilização de maquinário durante as operações de pesca; • Reconhecer como melhorar a segurança individual ao realizar um procedimento a bordo; • Determinar os principais problemas causadores de acidentes durante o transporte, beneficiamento e armazenamento do pescado. 			
Bases tecnológicas			
Equipamentos obrigatórios para salvatagem nas embarcações; Meios de sobrevivência; Cuidados imediatos para a sobrevivência no mar; Equipamentos de salva-vidas individuais; Prevenção de pânico; Perigos aos Náufragos; Balsas salva vidas; Sinalização.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FONSECA, Maurílio M. Arte Naval. 6. ed. Rio de Janeiro. RJ. SDGM, 2003. 2. BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. Navegar é fácil. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999. 3. MIGUENS, Altineu Pires. Navegação: A Ciência e a Arte - Volume I, II e III. 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999. 4. Rezende C. A. J. Sobrevivência no mar. Rio de Janeiro. Edições Marítimas. 1992. 			

Unidade Curricular	Prevenção e combate a incêndio		
Módulo:	Controle da Operação do Navio e Cuidados com as Pessoas a Bordo	Carga Horária :	15 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os procedimentos de combate e prevenção de incêndio; • Conhecer os equipamentos e dispositivos de combate e prevenção de incêndio; • Reconhecer as principais causas de incêndio. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e combater focos de incêndio a bordo de embarcações; • Relacionar os elementos do Quadrilátero do fogo; • Exercer a prevenção de incêndios a bordo; • Operar os principais dispositivos de combate à incêndio a bordo; • Identificar os métodos de extinção e os principais agentes extintores. 			
Bases tecnológicas			
O fogo; Quadrilátero de fogo; Tipos de incêndio; Técnicas de combate a incêndio; equipamentos e dispositivos de combate a incêndio; Normas da Autoridade Marítima; O fogo, conceitos e aplicações; Organização do combate a incêndio; equipamentos de combate a incêndio a bordo; e Exercício de combate a incêndio com extintores .			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			
<p>CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE NORMAS DE INSTRUÇÃO DE MARÍTIMOS, EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADOS E SERVIÇO DE QUARTO – STCW-78, como emendada – Consolidada em 2010. Edição em português: Brasil, Rio de Janeiro: Marinha do Brasil - DPC, 2011.</p> <p>CONVENÇÃO INTERNACIONAL PARA SALVAGUARDA DA VIDA HUMANA NO MAR – SOLAS – 74/78 – Consolidada 1998. Edição em Português. Brasil, Rio de Janeiro: DPC, 2001.</p> <p>Manual de Busca e Salvamento para Navios Mercantes, 3ª ed. Rio de Janeiro, 66p.il.</p> <p>BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. Navegar é fácil. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.</p> <p>MIGUENS, Altineu Pires. Navegação: A Ciência e a Arte - Volume I, II e III. 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999.</p> <p>Alexandre Itiu Seito. A Segurança contra incêndio no Brasil. São Paulo: Projeto Editora, 2008. p. 496.</p>			

Unidade Curricular	Noções de responsabilidades sociais		
Módulo:	Controle da Operação do Navio e Cuidados com as Pessoas a Bordo	Carga Horária:	14 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a importância de manter a bordo das embarcações um bom relacionamento humano e de trabalho; • Conhecer as responsabilidades sociais, do empregado e do empregador; • Descrever os procedimentos de comunicação com outros membros da tripulação em relação aos encargos de bordo, para o bom andamento dos serviços. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o perigo do uso de bebidas alcoólicas e drogas, ressaltando as consequências de seu uso a bordo; • Exercer a comunicação e o bom relacionamento com os demais tripulantes; • Desempenhar o trabalho participativo e em equipe. 			
Bases tecnológicas			
Percepção de si mesmo e do outro; Desenvolvimento da capacidade de observação, atenção e concentração; Princípios de autoconhecimento e superação e trabalho em equipe.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			
CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO RIO GRANDE DO SUL. Demonstração da Responsabilidade Social . Porto Alegre. 2009. 71p.			

Unidade Curricular	Segurança em operações de embarcação de pesca		
Módulo:	Máquinas e Eletrotécnica	Carga Horária:	15 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Descrever as zonas de trabalho em um barco de pesca, enumerando as funções e tarefas a bordo; • Enumerar o equipamento básico de segurança e as instruções relativas às práticas de trabalho seguras. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Especificar os principais assuntos relacionados com a segurança durante as operações de pesca; • Estudar os perigos e medidas relacionados ao trabalho na pesca; • Determinar a probabilidade de acidente durante as operações de pesca; • Demonstrar os procedimentos adequados na utilização de maquinário durante as operações de pesca; • Reconhecer como melhorar a segurança individual ao realizar um procedimento a bordo; • Determinar os principais problemas causadores de acidentes durante o transporte, beneficiamento e armazenamento do pescado. 			
Bases tecnológicas			
Vida a bordo; Equipamentos de segurança; Práticas de trabalho seguras; Métodos de pesca; Guinchos; motores elétricos; motores hidráulicos; Lançamento de petrechos de pesca; Captura; Recolhimento de petrechos de pesca; Avarias nos petrechos de pesca; Operação de pesca; Perigos e medidas relacionadas ao trabalho; Probabilidade de acidente; Procedimentos pessoais; Utilização de maquinário; Transporte e armazenamento do pescado.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			
FONSECA, Maurílio M. Arte Naval . 6. ed. Rio de Janeiro. RJ. SDGM, 2003. BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. Navegar é fácil . Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999. MIGUENS, Altineu Pires. Navegação: A Ciência e a Arte - Volume I, II e III . 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999. BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. Regulamento Internacional para Evitar Abalroamento no Mar – RIPEAM-1972 . Rio de Janeiro, 1996.			

Unidade Curricular	Noções de motores, máquinas auxiliares e eletrotécnica		
Módulo:	Máquinas e Eletrotécnica	Carga Horária:	15 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os motores de combustão; máquinas e equipamentos auxiliares e sistemas elétricos empregados nas embarcações de pesca. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • Possuir noções de motores de combustão interna; • Possuir noções dos sistemas auxiliares e seus componentes; • Possuir noções de eletrotécnica aplicadas a embarcações. 			
Bases tecnológicas			
<p>Evolução das máquinas de combustão; Ciclos operacionais dos motores Otto e Diesel; Peças dos motores de combustão interna; Funcionamento dos motores de combustão interna; Sistemas associados dos motores de combustão interna; Sistemas de propulsão; Sistema de água de circulação/refrigeração; Sistema de transferência de combustíveis; Sistema de ar comprimido; Sistemas de aquecimentos de fluidos (caldeira, trocadores de calor); Sistemas de tratamento de óleos (purificadores); Sistema de produção de água destilada (grupo destilatório); Sistemas de tratamento de água oleosa; Sistemas hidráulicos; Sistemas de geração e distribuição de energia elétrica; Instalações elétricas (quadros elétricos, motores elétricos, iluminação); Proteção elétrica (fusíveis, disjuntores).</p>			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			

PENIDO FILHO, Paulo. **Os Motores de Combustão Interna**, 2ª ed. Belo Horizonte: 1983.

CHRISTENSEN, Stanley G. Lamb's. **Questions and Answers on the Marine Diesel Engine**. Second Impression. London: Eighth Edition, 1992.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Manual do Curso de Formação de Aquaviários** – Módulo Especial. 1ª ed. Rio de Janeiro, 2003.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. Ensino Profissional Marítimo - Curso de Formação de Aquaviários - Módulo Marítimo – **Equipamentos e Máquinas de Sistemas Auxiliares**. 2003.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. Ensino Profissional Marítimo - Curso de Formação de Aquaviários - Módulo Marítimo – **Sistemas Elétricos**. 2003.

Unidade Curricular	Noções da atividade da pesca		
Módulo:	Específica do pescador	Carga Horária:	24 h
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> ⤴ Dominar as diferentes artes de pesca utilizadas na costa brasileira; ⤴ Correlacionar a interação do pescador com o ambiente marinho; ⤴ Compreender a legislação relacionada à profissão e os deveres do pescador; ⤴ 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> • • Identificar as organizações de apoio e gestão da pesca • Utilizar as diferentes tecnologias de pesca disponíveis; • Identificar os principais recursos pesqueiros regionais/internacionais; • Operar os equipamentos de auxílio à pesca. 			
Bases tecnológicas			
Lei da pesca; Lei previdenciária; Organizações de apoio e gestão da pesca; Petrechos, métodos, modalidades e categorias de pesca; Redes de cerco, cerco e arrasto, arrasto, dragas, redes de içar, redes de cobrir, redes de emalhe, armadilhas, anzóis e linhas, petrechos de prender e ferir, equipamentos de extração, outros petrechos de pesca; Peixes de água doce; Peixes de água salgada; Moluscos; Crustáceos; Algas; Sonar; Rádio sonda; Ecobatímetro; Eletrônicos; Conservação e manuseio do pescado; Biologia Pesqueira; Oceanografia aplicada à pesca; Meio ambiente aquaviário.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Não se aplica.			
Terminalidade/Certificação			
Bibliografia (títulos, periódicos, etc.)			

Pereira, R. C. **Biologia marinha**. Ed: Interciência. Rio de Janeiro. 2002.

Begon, M.; Townsend, C.R. & Harper, J.L. **Ecologia: De indivíduos a ecossistemas**. Ed: Artmed. 2007.

Szpilman, M. **Peixes marinhos do Brasil: Guia prático de identificação**. Ed: Mauad. Rio de Janeiro. 2000.

Tiago, G. G. **Ementário da Legislação de Aqüicultura e Pesca do Brasil**. E-Book. São Paulo. 2009.

Wainer, A. H. **Legislação ambiental brasileira: subsídios para a história do direito ambiental**. Ed: Ver. Forense. Rio de Janeiro. 1999.

BARROS, Geraldo Luiz Miranda de. **Navegar é fácil**. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.

Gamba, M. R. **Guia prático de tecnologia de pesca**. Itajaí. CEPESUL. 1994.

Bueno, F.; Mesquita, J. X.; Paludo, M. L. B. **Catálogos das Redes de Arrasto e Cerco Utilizadas pela Frota Industrial nas Regiões Norte, Sudeste e Sul do Brasil**. SUDEPE. 1985.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

É na concepção de negociação que a avaliação da aprendizagem está inserida, revestindo esse processo avaliativo numa perspectiva de aprendizagem e não somente de mera atividade de testar ou medir elementos.

A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Serão analisadas as Competências Comportamentais: o trabalho em equipe, a presteza e a atitude responsiva ativa, ou seja, atitudes refletidas no conhecimento reelaborado; e as técnicas já explicitadas.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á a nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para fins de aprovação é considerado APTO o aluno que atingir, no mínimo, SATISFATÓRIO em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Necessidades de Professores	
Conhecimentos e habilidades	Docente
NOÇÕES DE NAVEGAÇÃO, MANOBRA DA EMBARCAÇÃO E COMUNICAÇÕES.	BENJAMIM TEIXEIRA THIAGO P. ALVES RENATA C. ACAUAN RODRIGO O. M. GOMES LAURA KREMER
NOÇÕES DE CONSTRUÇÃO NAVAL, ESTABILIDADE E MANUSEIO DE CARGAS.	BENJAMIM TEIXEIRA RODRIGO O. M. GOMES THIAGO P. ALVES
CONHECIMENTOS ELEMENTARES DE PRIMEIROS SOCORROS	(Enfermagem)
TÉCNICAS DE SOBREVIVÊNCIA PESSOAL	JOEL B. BORGES
PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO	(Bombeiros)
NOÇÕES DE RESPONSABILIDADES SOCIAIS	LAURA KREMER RENATA C. ACAUAN
SEGURANÇA EM OPERAÇÕES DE EMBARCAÇÃO DE PESCA	JOEL B. BORGES
NOÇÕES DE MOTORES, MÁQUINAS AUXILIARES E ELETROTÉCNICA	TAYLOR SOARES ROSA EDUARDO MAYER DANIEL LOHMANN
NOÇÕES DA ATIVIDADE DA PESCA	BENJAMIM TEIXEIRA RENATA C. ACAUAN THIAGO P. ALVES RODRIGO O. M. GOMES
Total	11
	09

Para o registro e controle acadêmico será necessário o trabalho da Coordenação de Registro Acadêmico. Assim como, a fim de disponibilizar o acesso à bibliografia recomendada necessita-se de uma bibliotecária e/ou atendente de biblioteca. Este curso também requer o trabalho do Núcleo Pedagógicoda Chefia do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão e da Direção Geral.

12 Bibliografia

Básica:

ALEXANDRE, I. S. A Segurança contra incêndio no Brasil. São Paulo: Projeto Editora, 2008. p. 496.

ÁLVARO, Z. Prática de Prevenção de Acidentes: ABC da segurança do trabalho. São Paulo. Atlas. 1992.

BARROS, G. L. M. **Navegar é fácil**. Rio de Janeiro. RJ. Marítima, 1999.

BEGON, M.; TOWNSEND, C.R; HARPER, J.L. **Ecologia: De indivíduos a ecossistemas**. Ed: Artmed. 2007.

BENEDITO, C. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes, São Paulo. Atlas. 1999.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. Ensino Profissional Marítimo - Curso de Formação de Aquaviários - Módulo Marítimo – **Equipamentos e Máquinas de Sistemas Auxiliares**. 2003.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. Ensino Profissional Marítimo - Curso de Formação de Aquaviários - Módulo Marítimo – **Sistemas Elétricos**. 2003.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Manual do Curso de Formação de Aquaviários** – Módulo Especial. 1ª ed. Rio de Janeiro, 2003.

BRASIL. Marinha do Brasil. Diretoria de Portos e Costas. **Regulamento Internacional para Evitar Abalroamento no Mar – RIPEAM-1972**. Rio de Janeiro, 1996.

BUENO, F.; MESQUITA, J. X.; PALUDO, M. L. B. **Catálogos das Redes de Arrasto e Cerco Utilizadas pela Frota Industrial nas Regiões Norte, Sudeste e Sul do Brasil**. SUDEPE. 1985.

CHRISTENSEN, S; LAMB'S, G. **Questions and Answers on the Marine Diesel Engine**. Second Impression. London: Eighth Edition, 1992.

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO RIO GRANDE DO SUL. **Demonstração da Responsabilidade Social**. Porto Alegre. 2009. 71p.

CONVENÇÃO INTERNACIONAL PARA SALVAGUARDA DA VIDA HUMANA NO MAR – **SOLAS – 74/78** – Consolidada 1998. Edição em Português. Brasil, Rio de Janeiro: DPC, 2001.

CONVENÇÃO INTERNACIONAL SOBRE NORMAS DE INSTRUÇÃO DE MARÍTIMOS, EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADOS E SERVIÇO DE QUARTO – **STCW-78, como emendada** – Consolidada em 2010. Edição em português: Brasil, Rio de Janeiro: Marinha do Brasil - DPC, 2011.

FONSECA, M. M. **Arte Naval**. 6. ed. Rio de Janeiro: SDGM, 2003.

GAMBA, M. R. **Guia prático de tecnologia de pesca**. Itajaí. CEPSUL. 1994.

GOMES, C. R. C. **Arquitetura Naval para Oficiais de Náutica**. Rio de Janeiro: Sindicato Nacional dos Oficiais de Náutica da Marinha Mercante, 1973.

Manual de Busca e Salvamento para Navios Mercantes. 3ª ed. Rio de Janeiro, 66p.il.

MIGUENS, A. P. **Navegação: A Ciência e a Arte - Volume I, II e III**. 1 ed. Rio de Janeiro. RJ. DHN. 1999.

PENIDO, F. Paulo. **Os Motores de Combustão Interna**, 2ª ed. Belo Horizonte: 1983.

PEREIRA, R. C. **Biologia marinha**. Ed: Interciência. Rio de Janeiro. 2002.

REZENDE, C. A. J. **Sobrevivência no mar**. Rio de Janeiro. Edições Marítimas. 1992.

SZPILMAN, M. **Peixes marinhos do Brasil: Guia prático de identificação**. Ed: Mauad. Rio de Janeiro. 2000.

TIAGO, G. G. **Ementário da Legislação de Aqüicultura e Pesca do Brasil**. E-Book. São Paulo. 2009.

TUFFI, M. S. **Legislação de Segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. São Paulo. LTR. 2005.

WAINER, A. H. **Legislação ambiental brasileira: subsídios para a história do direito ambiental**. Ed: Ver. Forense. Rio de Janeiro. 1999.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Recursos Materiais	Detalhamento
1 (uma) sala de aula	<ul style="list-style-type: none">• 20 (vinte) cadeiras e carteiras para os alunos;• 1 (uma) mesa;• 1 (uma) cadeira para o professor;• 1 (um) quadro;• 1 (uma) tela para projeção,• 1 (um) projetor de multimídia;• 1(um) ponto de rede (internet).
Ônibus com motorista	Aulas práticas
Embarcação com condutor/instrutor	Aulas práticas
Material didático	Apostilas impressas

Rádio VHF, GPS, Bússola e Ecobatímetro.	Aulas práticas
Caixa de primeiros socorros	Aulas práticas
Boneco de reanimação cardiopulmonar	Aulas práticas e teóricas
Extintor de incêndio classes A B e C	Aulas práticas
Cartas Náuticas	Aulas práticas e teóricas
Coletes e Balsa salva vidas	Aulas práticas e teóricas
Boias salva-vidas	Aulas práticas
Conjunto de equipamentos de proteção individual (EPI)	Aulas práticas e teóricas

14 Modelo de Certificado para cursos FIC

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO Curso de Formação de Aquaviários - Pescador Profissional (CFAQ-III C/M)

O Diretor Geral do Campus Itajaí do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Formação de Aquaviários - Pescador Profissional (CFAQ-III C/M).
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

_____, ____ de _____ de 20__

Prof. Dr. Carlos Alberto Souza
Chefe do Departamento de Ensino,
Pesquisa e Extensão
Portaria nº 975/D.O.U. 20/08/2010

Titular do Certificado

Prof. Dr. Widomar Pereira Carpes Jr.
Diretor Geral do Campus Itajaí
Portaria: 182, D.O.U. 16/02/2009

MODELO VERSO**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Os pescadores profissionais (POP) (CFAQ III C/M) deverão apresentar competências técnicas e comportamentais que lhes permitam atuar como comandante de embarcações de pesca de pequeno porte, até 20 AB (Arqueação Bruta), na navegação interior e cabotagem, dentro dos limites da visibilidade da costa brasileira, não podendo se afastar mais de 20 milhas da costa; estando também habilitado para condução dos sistemas auxiliares e de propulsão das embarcações com potencia propulsora de até 250 kW, após um ano de efetivo embarque. No primeiro ano de habilitação o POP é subalterno de convés nas embarcações de pesca de até 500 AB.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
NOÇÕES DE NAVEGAÇÃO, MANOBRA DA EMBARCAÇÃO E COMUNICAÇÕES.	30
NOÇÕES DE CONSTRUÇÃO NAVAL, ESTABILIDADE E MANUSEIO DE CARGAS.	12
CONHECIMENTOS ELEMENTARES DE PRIMEIROS SOCORROS	15
TÉCNICAS DE SOBREVIVÊNCIA PESSOAL	15
PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO	15
NOÇÕES DE RESPONSABILIDADES SOCIAIS	14
SEGURANÇA EM OPERAÇÕES DE EMBARCAÇÃO	16
NOÇÕES DE MOTORES, MÁQUINAS AUXILIARES E ELETROTÉCNICA	15
NOÇÕES DA ATIVIDADE DA PESCA	24
Atividade Extra-Classe	4
Formação profissional	160 h

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro
_____, Folha _____.

Registrado por: _____

em ___/___/___.

MÓDULO	AVALIAÇÃO ()PARCIAL ()FINAL APÓS ()150 ()300 () 400 HORAS																						
ALUNO	Competências Comportamentais			Competências Técnicas															Faltas				
	A	B	C	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15					

Ficha de avaliação dos alunos do primeiro módulo.

E = Excelente; P = Proficiente; S = Suficiente; I = Insuficiente

Competências Comportamentais
A) Responsabilidade - deverá ser avaliado o cumprimento dos deveres dentro de cronogramas previstos.
B) Relacionamento - deverá ser avaliados os seguintes itens: facilidade de convivência com pessoas envolvidas (professores e colegas); cooperação (auxílio prestados aos colegas).
C) Autonomia – deverá ser avaliado a capacidade de desencadear o processo de busca de solução de problemas.
Competências Técnicas
1. Conhecer os planos de referência, orientação de bordo, movimentos e terminologias utilizadas em embarcações.
2. Conhecer principais tipos de navegação, bem como os seus instrumentos de auxílio.
3. Conhecer e operar os instrumentos de comunicação à bordo.
4. Conhecer os planos de flutuação da embarcação.
5. Conhecer a geometria da embarcação.
6. Descrever os elementos que atuam na resistência estrutural do navio.
7. Conhecer a estabilidade da embarcação.
8. Identificar os cuidados de higiene no tratamento de feridas.
9. Reconhecer as causas, os sinais da PCR e as técnicas de reanimação cardiopulmonar.
10. Conhecer as medidas básicas de segurança a bordo.
11. Enumerar o equipamento básico de segurança e as instruções relativas às praticas de trabalho seguras.
12. Conhecer os procedimentos de combate e prevenção de incêndio.
13. Conhecer os equipamentos e dispositivos de combate e prevenção de incêndio.
14. Reconhecer as principais causas de incêndio
15. Conhecer a importância de manter a bordo das embarcações um bom relacionamento humano e de trabalho.
16. Conhecer as responsabilidades sociais, do empregado e do empregador.
17. Descrever os procedimentos de comunicação com outros membros da tripulação em relação aos encargos de bordo, para o bom andamento dos serviços.
18. Descrever as zonas de trabalho em um barco de pesca, enumerando as funções e tarefas a bordo.
19. Enumerar o equipamento básico de segurança e as instruções relativas às praticas de trabalho seguras.

- | |
|--|
| 20. Conhecer os motores de combustão; máquinas e equipamentos auxiliares e sistemas elétricos empregados nas embarcações de pesca. |
| 21. Atuar nas diferentes artes de pesca utilizadas na costa Brasileira. |
| 22. Correlacionar a interação do pescador com o ambiente marinho. |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de PROGRAMAÇÃO ORIENTADA A OBJETOS EM JAVA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – *Campus Lages*

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua: Heitor Villa Lobos, 222. Bairro: São Francisco
11.402.887/0011-32
(49) 3221 4200

3 Complemento:

Não há.

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão
Área de Informática e Cultura e Geral

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Juliano Lucas Gonçalves

12 Contatos:

Fone: (49) 3221-4255 / 3221-4253
e-mail: juliano.goncalves@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Continuada em Programação Orientada a Objetos em Java.

14 Eixo tecnológico:

Informação e comunicação.

15 Forma de oferta:

Continuada.

16 Modalidade:

Presencial.

17 Carga horária total:

100 horas.

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

No Brasil, o mercado de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) cresce em um ritmo três vezes maior que o Produto Interno Bruto (PIB). No país há uma expectativa de mercado de trabalho interessante, contudo, para se confirmar esta expectativa, é necessário resolver um déficit de 140 mil profissionais para os próximos anos (Correio Brasiliense, 2011).

Em Santa Catarina, o setor TIC é também um dos que mais cresce. As estimativas para o setor são bastante animadoras, pois há um grande número de empresas sendo criadas para atuarem em um mercado que alia qualidade de vida, distribuição de renda e preserva os recursos naturais (Santa Catarina, 2011). Entretanto, da mesma forma que em nível de Brasil, em Santa Catarina o setor carece de mão de obra especializada. Ainda, em Santa Catarina, estima-se que há um número vagas abertas que não são preenchidas por falta de mão de obra especializada. Segundo informações da matéria publicada no Diário Catarinense (2011), os profissionais formados não são aproveitados pelas empresas, principalmente em razão do perfil dos mesmos não ser condizente com o que o mercado busca.

Em Lages, em recente pesquisa realizada junto ao Núcleo de TIC da Associação Comercial e Industrial de Lages (ACIL), notou-se a mesma tendência de falta de profissionais para preencherem as vagas abertas no mercado local em TIC. Segundo a coordenação do Núcleo de TIC, é complicado acompanhar o mercado, pois há uma falta de mão de obra especializada, isto cria uma enorme barreira para que novos produtos sejam lançados e para que os atuais sejam melhorados.

Portanto, este projeto de curso se justifica em razão de dois importantes aspectos. O primeiro diz respeito à necessidade de qualificar pessoas na área de Programação de Computadores, fornecendo-lhes uma base para cursos mais avançados. O segundo aspecto tem a ver com necessidade de diminuir as vagas abertas na área de TIC em Santa Catarina e com a criação de oportunidades para que as pessoas possam ser capacitadas, apoio fundamental para que as empresas de TIC possam gerar mais riquezas e, assim, impulsionar ainda mais o desenvolvimento da economia de Santa Catarina e do Brasil.

19 Objetivos do curso:

Geral

Capacitar os alunos para resolverem problemas computacionais utilizando orientação à objetos em Java.

Específico

- Contribuir com o desenvolvimento do setor de TI;
- Formar profissionais para suprir a atual demanda por profissionais no mercado de TI;
- Consolidar a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada do itinerário formativo da área de Informática do Campus Lages do IFSC ;

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- 1 – Encontrar e/ou criar soluções em forma de programas de computadores para atender a demanda existente nas organizações.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso do curso de Programação Orientada a Objetos em Java terá condições de atuar na área de TIC, como programador de computador. Ao concluir o curso, o aluno poderá atuar em organizações que usam a informática para agilizar e controlar seus processos de negócios. Nestas organizações o aluno terá condições de desenvolver soluções computacionais (programas) para automatizar esse processo de negócio.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
Programação Orientada a Objetos em Java	100 horas

23 Componentes curriculares:

Programação Orientada a Objetos em Java
<p style="text-align: center;">HABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none">1. Interpretar um problema real e transformá-lo em uma solução computacional;2. Escrever algoritmos computacionais utilizando a linguagem Java;
<p style="text-align: center;">CONHECIMENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sintaxe da Linguagem Java;2. Conceitos de orientação à objetos;3. Boas práticas de programação;4. Tratamento de Exceções;5. Interface gráfica.

ATITUDES

1. Respeito com as diferenças culturais e sociais dos colegas;
2. Responsabilidade: assiduidade, pontualidade, cumprimento integral das tarefas;
3. Postura ética e crítica em aula;
4. Relacionamento colaborativo em equipes de trabalho;
5. Participação nas atividades em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA

- ZIVIANI, N. **Projeto de Algoritmos com Implementação em Java**. São Paulo: Cengage Learning, 2006.
- SIERRA, K.; BATES, B. **Use a Cabeça!:** Java. São Paulo: Alta Books, 2005.
- DEITEL, P.; DEITEL, H. **Java:** Como Programar. 6. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2005.
- GOSLING, J.; HOLMES, D. **A Linguagem de Programação Java**. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.
- LINDEN, P. V. **Simplesmente Java**. São Paulo: Alta Books, 2005.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Cada aluno será avaliado e receberá conceitos conforme o desempenho apresentado na execução das atividades curriculares referentes aos conhecimentos. Além disto, serão também avaliados conforme o desenvolvimento das Atitudes. Ao concluir o curso, cada aluno receberá um conceito final, o qual será avaliado a partir dos conceitos obtidos ao longo do curso e da aquisição da competência proposta pelo curso. Esta avaliação será feita em modo conselho de classe pelos professores envolvidos.

A atribuição dos conceitos avaliativos se dará da seguinte maneira:

Conceito E – Excelente – Quando se destacar em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes;

Conceito P – Proficiente – Quando responder satisfatoriamente em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes;

Conceito S – Suficiente – Quando atender ao mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que garante a progressão;

Conceito I – Insuficiente – Quando não atender ao mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que significa a impossibilidade de progressão.

A certificação será conferida somente aos alunos que forem considerados APTOS através da obtenção mínima do conceito S. Alunos que obterem o conceito I serão considerados NÃO APTOS.

IMPORTANTE: Apenas poderão ser considerados APTOS alunos que apresentarem frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) ao longo do curso, além dos critérios apresentados anteriormente.

25 Metodologia:

A organização curricular do Curso de Programação orientada à objetos em Java fundamenta-se na concepção por competências, a qual implica em ações pedagógicas que possibilitam ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

O fazer pedagógico se dá por meio de atividades em sala de aula e em laboratórios com aulas teóricas e práticas expositivo-dialogadas, apresentações e desenvolvimento de exercícios práticos e contextualizados com as necessidades atuais do mundo do trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Infraestrutura e Recursos Materiais	Quantidade
Sala de Aula com projetor multimídia	01
Laboratório de Informática com 25 computadores e projetor multimídia	01
Secretaria	01
Biblioteca	01

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):

Docentes Envolvidos	Número de Docentes	Carga Horária
Área de Informática	01	100 (Cem) horas
Total	01	100 (Cem) horas

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

Como já citado anteriormente, em Lages há aproximadamente cem (100) empresas do ramo de desenvolvimento de software. Estas empresas carecem de profissionais para a programação de computadores.

A programação de computadores requer profissionais que conheçam de linguagens de programação. A linguagem Java desponta no mercado de desenvolvimento de software, especialmente em Lages onde, por exemplo, uma única empresa expôs em uma reunião realizada em 2012 com professores do campus Lages, a demanda cerca de 50 profissionais com esta formação. Nesse sentido visa oportunizar ao aluno seu ingresso em um empresa de desenvolvimento de software.

Em Lages e região são muitos alunos egressos de cursos técnicos e superiores que ainda precisam de qualificação em programação orientada a objetos em Java. Alguns por não conhecerem a linguagem e outros por quererem aprimorar o seu conhecimento.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

De acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, é um dos objetivos dos Institutos Federais ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A oferta do curso de Formação Continuada em Programação Orientada a Objetos em Java no IFSC, campus Lages, visa ampliar a gama de cursos da área de Informática e Cultura Geral, aproveitando a diversidade de profissionais que atuam na instituição e com a finalidade de conduzir o aluno a uma formação de desenvolvimento de software, bem como, atender as atuais demandas da região nesta área. Além disso, os cursos FIC proporcionam a investida inicial do aluno no IFSC, permitindo aos alunos buscarem outras qualificações FIC ou atingir uma qualificação mais completa, como por exemplo no curso técnico em Informática (já oferecido pelo *campus*) ou no curso superior em Análise e Desenvolvimento de Sistemas (oferta futura no *campus*).

30 Frequência da oferta:

Semestral ou de acordo com a demanda.

31 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão semanalmente (o número de encontros semanais será definido de acordo com a demanda e disponibilidade de carga horária docente).

32 Local das aulas:

IFSC *campus* Lages.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013/01	Noturno	1	30	30
2013/01	Noturno	1	30	30

34 Público-alvo na cidade/região:

O curso se destina a pessoas que possuem conhecimentos em lógica de programação e tenham o interesse em aprender a linguagem de programação Java.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino médio concluído.

Os candidatos devem possuir curso de Introdução a Programação (algoritmos e lógica de programação), com carga horária de no mínimo 80 horas. Para os candidatos que possuírem experiência anterior sem comprovação, será possível o ingresso no curso desde que seja aprovado em uma prova de proficiência em Algoritmos e Lógica de Programação a ser aplicada pelo IFSC/Campus Lages.

Somente participarão do sorteio aqueles que preencherem os pré-requisitos estabelecidos.

36 Forma de ingresso:

Sorteio público.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Obs.: Acrescentar no máximo 2 questões que serão analisadas juntamente com o Departamento de Ingresso da Pró-Reitoria de Ensino.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Docente*	Área	CH Destinada	Titulação
----------	------	--------------	-----------

Juliano Lucas Gonçalves	Informática e Cultura Geral	100 horas	Mestre
----------------------------	--------------------------------	-----------	--------

* Ou outro professor habilitado com carga horária disponível.

39 Referências Bibliográficas

- Correio Braziliense. Em franca expansão, setor de TI deve crescer mais que a economia brasileira - 11/12/2011. Disponível em:
<http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/politica-brasil/economia/33,65,33,3/2011/12/11/internas_economia,282324/em-franca-expansao-setor-de-ti-deve-crescer-mais-que-a-economia-brasileira.shtml>. Acesso em: 11-01-2012.
- Diário de Catarinense. Repercute mapeamento de RH em TI de Florianópolis - 23/05/2011. Disponível em: <<http://www.acate.com.br/index.asp?dep=7&pg=6950>> Acesso em: 11-01-2012.
- SANTA CATARINA (Estado). Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável / SDS. Projeto GeraçãoTEC. Florianópolis SC, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Agricultor Orgânico

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC

CEP 88506-400

CNPJ 11.402.887/0011-32

Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Agricultor Orgânico

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 041, DE 25 DE ABRIL DE 2011.

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
162h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Lages possui a área de Ambiente e Saúde, ofertando Cursos Técnicos e de Qualificação Profissional, como, por exemplo, o curso Técnico de Agroecologia e assim o curso de Agricultor Orgânico faz parte do itinerário formativo do câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda PRONATEC.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Hélio Francisco Pereira s/n,
Bairro Centro, Cerro Negro
CEP 88585-000

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
-----------------	-------	--------	-------	----------------

2º Semestre	a definir	1	30	30
-------------	-----------	---	----	----

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Incompleto.

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Agronomia	01
Ciências Sociais Aplicadas	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Balconista de Farmácia

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC

CEP 88506-400

CNPJ 11.402.887/0011-32

Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Balconista de Farmácia

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 033, DE 18 DE OUTUBRO DE 2012.

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
240h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:
Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:
O Campus Lages possui a área de Ambiente e Saúde, ofertando Cursos Técnicos e de Qualificação Profissional. O curso de Formação Inicial e Continuada em Balconista de Farmácia já faz parte do itinerário formativo do câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Heitor Villa Lobos,222,
Bairro São Francisco, Lages,
CEP88506-400

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2º Semestre	a definir	1	30	30

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Farmácia	01
Química	01
Informática	01
Matemática	01
Linguagens e Comunicação	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Desenhista Mecânico

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC

CEP 88506-400

CNPJ 11.402.887/0011-32

Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Desenhista Mecânico

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 156, DE 24 DE OUTUBRO DE 2011

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
200h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Lages possui a área de Processos Industriais, ofertando Cursos Técnicos e de Qualificação Profissional, como, por exemplo, os cursos técnicos de mecatrônica e Eletromecânica. Desta forma o curso de Desenhista Mecânico faz parte do itinerário formativo do câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Heitor Villa Lobos,222,
Bairro São Francisco, Lages,
CEP88506-400

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2º Semestre	a definir	3	25	75

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Engenharia Elétrica ou Mecânica	03



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC

CEP 88506-400

CNPJ 11.402.887/0011-32

Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 173, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011.

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
200h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:
Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:
O Campus Lages possui a área de Processos Industriais, ofertando Cursos Técnicos e de Qualificação Profissional, como, por exemplo, os cursos técnicos de mecatrônica e Eletromecânica. Desta forma o curso de Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão que faz parte do itinerário formativo do câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Heitor Villa Lobos,222,
Bairro São Francisco, Lages,
CEP88506-400.

Rua Pedro Albino, S/N,
Bairro Nossa Senhora Aparecida, São Joaquim,
CEP 88.600-00

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2º Semestre	a definir	2	25	50

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Engenheiro Eletricista ou Técnico em Eletrotécnica	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Operador de Computador

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC

CEP 88506-400

CNPJ 11.402.887/0011-32

Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Operador de Computador

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 175, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2011.

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
160h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Lages possui a área de Informática e Cultura Geral, ofertando Cursos Técnicos e de Qualificação Profissional, como, por exemplo, o curso Técnico em Informática. Desta forma, o curso de Operador de Computador fará parte do itinerário formativo do câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Heitor Villa Lobos,222,
Bairro São Francisco, Lages,
CEP88506-400

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2º Semestre	a definir	2	30	60

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Incompleto.

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Informática	01
Ciências Sociais Aplicadas	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: Vendedor

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Lages

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

R. Heitor Villa Lobos, 222 - Bairro São Francisco - Lages – SC
CEP 88506-400
CNPJ 11.402.887/0011-32
Telefone (49) 3221-4200

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Thiago Meneghel Rodrigues

12 Contatos:
(49)3221-4209
(48) 9109-4414
thiago.meneghel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Vendedor

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
CEPE/IFSC Nº 035, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2012.

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
180h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Conforme contato e pactuações com os Demandantes PRONATEC observou-se a necessidade de capacitação profissional nesta área.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Lages possui a área de Informática e Cultura Geral, que disponibiliza unidades curriculares como Empreendedorismo em vários cursos Técnicos e de Formação Inicial e Continuada ofertados pelo câmpus.

20 Frequência da oferta:
Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:
Três vezes por semana.

22 Local das aulas:
Rua Heitor Villa Lobos,222,
Bairro São Francisco, Lages,
CEP88506-400

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2º Semestre	a definir	2	30	60

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo

Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Área	Número de Docentes envolvidos
Informática	01
Comunicação e expressão	01
Matemática	01
Ciências Sociais Aplicadas	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC COSTURA BASICA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

3 Complemento:

Programa Mulheres Mil

4 Departamento:

Direção

5 Há parceria com outra Instituição?

Sim

Termo de Cooperação Técnica nº 004/2013/DIREX/PROEX/IFSC

6 Razão social:

Prefeitura Municipal de Pinhalzinho

7 Esfera administrativa:

Municipal

8 Estado / Município:

Santa Catarina/Pinhalzinho

9 Endereço / Telefone / Site:

Av. São Paulo 1615, centro , Pinhalzinho-SC

10 Responsável:

Fabiano da Luz

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:
Márcio Zamboni e Juarez Pontes

12 Contatos:
49-88408330
mzamboni@ifsc.edu.br
jpontes@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
Formação Inicial e Continuada em Costura Básica

14 Eixo tecnológico:

Produção Industrial

15 Forma de oferta:
Inicial e Continuada

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. São eles: **São Miguel do Oeste, Gaspar e Jaraguá do Sul.**

O curso Formação inicial em Costura Básica é parte integrante do Programa, e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação, estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar o tema de costura básica focado a proporcionar a construção de conhecimentos que possam constituir ferramentas efetivas de trabalho, facilitando sua inserção no mercado de trabalho e possibilitando a elas uma melhor colocação nesse espaço.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus

anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado.

Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008.

No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro.

Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência

(domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos nas experiências anteriores nos campus do IFSC demonstram a importância de implantar políticas educacionais com recorte de gênero que contemplem as necessidades específicas das mulheres que atendemos, dentre essas, ressaltamos a atenção ao ensino e aprendizagem da informática e o acesso às mídias sociais. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção de egressas no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos.

Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros, vizinhos, colegas de trabalho e pessoas que vivem em seu entorno, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Diante dos impactos positivos apresentados e da necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A oferta de cursos de costura básica mostra-se muito importante, pois muitas mulheres ainda apresentam uma relação muito distante com o mundo do trabalho. Isso gera desconforto e insegurança quando se deparam com situações de geração de renda familiar.

É importante acrescentar o exemplo de casos locais que chegaram até o campus, como o depoimento de facionistas da região e que tem dificuldades no gerenciamento de seus negócios em virtude da falta de pessoas capacitadas para a área. Ainda, o caso de alguns adultos que gostariam de se reposicionar no mercado de trabalho (ou voltar a ele), mas que carecem do domínio de tais ferramentas.

A região de atuação do IFSC neste projeto apresenta desigualdades sociais, sendo a comunidade que nesse espaço reside constituída por indivíduos pertencentes a grupos considerados como de vulnerabilidade social, sendo que há questões relevantes a serem abordadas no que se refere às práticas de letramento digital.

Chamamos a atenção para o fato de que a região de São Carlos apresenta um grande número de empresas (principalmente na área de confecção) e concentração econômica nos setores primário e terciário, sendo o uso proficiente de recursos na área de costura básica;

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Pinhalzinho apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Pinhalzinho, de forma particular e primeiramente, aquelas situadas no entorno do campus (comunidade da Marinha) e o público atendido pela Educação de Jovens e Adultos

19 Objetivos do curso:

- Garantir a permanência do público alvo e articular as etapas posteriores de elevação de escolaridade, profissionalização e incubação de empreendimentos populares.
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade através da qualificação profissional na área de costura.
- Capacitar técnica e pedagogicamente equipes multidisciplinares integrantes do Programa no domínio da Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do Mulheres Mil.
- Desenvolver no curso um ensino baseado na prática, visando significativamente a ação profissional, com uma metodologia que contextualiza e executa atividades voltadas para o constante aprendizado;
- Contribuir para que as alunas elevem seu grau de conhecimento com uma formação humana integral, afim de que as mesmas desenvolvam habilidades básicas para a costura

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

A Aluna do Curso de Costura Básica, ao concluir seu curso, deverá apresentar competências específicas na área de costura básica

- Realizar operações como: fechar laterais, pregar golas, pregar bolsos, fazer bainhas, etc
- Utilizar as máquinas básicas de costura (reta e overloque);
- Executar o trabalho com segurança e eficácia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso deste cursos poderá atuar de várias formas:

- Confeção própria (montando sua própria pequena empresa)
- Fação de roupas para uma das grandes empresas de confecção de São Carlos e Região

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em um único módulo, sendo que o mesmo contempla unidades curriculares básicas e profissionalizantes na área de costura básica.

Descrição simplificada da matriz curricular.

Componente Curricular	Carga Horária
Relações Humanas	6h
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	20 h
Portfólio e Mapa da vida	10 h
Linguagem e Vivência Matemática	20 h
Informática Instrumental	20 h
Línguas Modernas	8 h
Conhecimento Histórico-Social/Local	6h
A cultura, Estética e o Lúdico	6 h
Cidadania e Direitos da Mulher	6 h
Desenvolvimento Social e Sustentabilidade	4 h
Saúde e Meio Ambiente	6 h
Empreendedorismo e Economia Solidária	8 h
Costura Básica	40 h
Total	160 horas

23 Componentes curriculares:

Competências e habilidades que serão abordadas nas unidades curriculares do Curso.

Área básica:

UNIDADE CURRICULAR	RELAÇÕES HUMANAS
Ementa	O eu e o outro no grupo; espírito de equipe; afetividade, autoestima e motivação; os arquétipos; atitude e comportamento.
Competência	Portar-se no ambiente de trabalho e nas mais diversas situações de uma maneira educada, segura e autêntica.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Aspectos das relações interpessoais no trabalho e na sociedade.
habilidades	- Utilizar regras de comportamentos que se adaptem às mais diversas interações sociais. - Atuar com segurança perante as situações do contexto.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização.

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS
Ementa	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
Competência	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
Carga horária	20h

Conhecimentos	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
Habilidades	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.

UNIDADE CURRICULAR	PORTIFÓLIO E MAPA DA VIDA
Ementa	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
Competência	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
Carga horária	10 h
Conhecimentos	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar.
Habilidades	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

Referencias	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR
-------------	---

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGEM E VIVÊNCIA MATEMÁTICA
Ementa	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
Competência	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
Carga horária	20h
Conhecimentos	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
Habilidades	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referencias	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. Bibliografia complementar: GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD

UNIDADE CURRICULAR	INFORMÁTICA INSTRUMENTAL
Ementa	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
Competência	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
Carga horária	16h
conhecimentos	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
Habilidades	Ler e produzir e-mails;

	<p>Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea;</p> <p>Utilizar sites de busca;</p> <p>Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.</p>
Metodologia	<p>Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.</p>
Referencias	<p>BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.</p>

UNIDADE CURRICULAR	LÍNGUAS MODERNAS
Ementa	<p>O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.</p>
Competência	<p>Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.</p>
Carga horária	08h
Conhecimentos	<p>Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas que utilizamos em nosso dia a dia.</p>
Habilidades	<p>Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer).</p>
Metodologia	<p>Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.</p>
Referencias	<p>VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.</p>

UNIDADE CURRICULAR	CONHECIMENTO HISTÓRICO-SOCIAL E LOCAL
Ementa	Esta unidade curricular tem como objetivo ler o aluno a desenvolver reflexões sobre si mesmo, suas origens, o espaço local e regional, suas peculiaridades, sua história, economia e cultura.
Competência	Reconhecer-se como ser no mundo, consciente de sua história, da história do espaço em que vive e das características culturais e econômicas que marcam esse espaço.
Carga horária	04h
Conhecimentos	O espaço local e regional: história, economia e cultura. O ser e sua história: trajetórias de família, descendência e cultura familiar.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates, exposições, contação de histórias.
Referencias	SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.1. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997. SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.2. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997.

UNIDADE CURRICULAR	A CULTURA, ESTÉTICA, LÚDICO E BEM ESTAR
Ementa	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade.
Competência	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais
Habilidades	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal

Metodologia	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Será definida com o grupo qual das artes será dado enfoque maior.
Referências estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	CIDADANIA E DIREITOS DA MULHER
Ementa	Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima.
Competência	Organizar-se de forma a ter mais tempo para cuidado e investimento pessoal.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos.
Habilidades	Organizar-se, compreender os diferentes papéis, delegar tarefas domésticas, fazer render tempo e recursos.
Metodologia	Dinâmicas com troca de papéis familiares.
Referências Estratégias Pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	DESENVOLVIMENTO SOCIAL E SUSTENTABILIDADE
---------------------------	--

Ementa	Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
Competência	Ressignificação do lixo, redução do consumo.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Ressignificação do lixo, redução do consumo
Habilidades	Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
Metodologia	Dinâmica, vivências.
Referencias estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	SAÚDE E MEIO AMBIENTE
Ementa	Esta unidade curricular objetiva discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio-ambiente (hortas familiares, etc.)
Competência	Promover a saúde familiar através da escolha, preparo e cultivo adequado de alimentos e adoção de medidas de prevenção a doenças.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável; hortas familiares.
Habilidades	Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças; Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde; Cultivar hortas familiares de forma adequada a cada espaço.

Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, debates e oficina de construção de hortas familiares.
Referencias	VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular e a atenção à saúde da família. São Paulo: HUCITEC, 1999.

UNIDADE CURRICULAR	EMPREENDEDORISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA
Ementa	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário.
Competência	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário.
Carga horária	08h
Conhecimentos	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária.
Habilidades	- Desenvolver o pensamento empreendedor; – Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.

Área profissionalizante:

UNIDADE CURRICULAR	COSTURA BASICA
Carga Horária	40 h/a
Competências	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar operações como: fechar laterais, pregar golas, pregar bolsos, fazer bainhas, etc • Utilizar as máquinas básicas de costura (reta e overloque); <p>Executar o trabalho com segurança e eficácia.</p>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os métodos de processamento e seus princípios de conservação. • Aplicar os diferentes métodos de conservação e processamento de frutas e hortaliças, através dos princípios de cada método. • Avaliar a qualidade tecnológica de frutas e hortaliça e produtos industrializados, conforme a legislação vigente.
Bases tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Sanitizantes no Processamento de Frutas e Hortaliças. • Boas Práticas de Fabricação e Legislação para Frutas e Hortaliças. • Processamento de Frutas e Hortaliças em doces, conservas, alimentos minimamente processados. • Utilização de Conservantes Químicos no Processamento de Frutas e Hortaliças.
Sugestão Bibliográfica	<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças. São Paulo: FAPESP/EUFLA, s/d.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

O Programa Mulheres Mil por ter características especiais necessita instituir a certificação parcial, ou seja, caso a estudante não apresente as competências em algumas unidades curriculares, a mesma receberá a certificação parcial das unidades curriculares que concluiu com êxito. A frequência segue a legislação vigente de 75 % no módulo.

25 Metodologia:

O Curso de Formação Inicial está organizado em único módulo com Unidades Curriculares interdisciplinares nas áreas básicas e tecnológicas, desenvolvidos de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido.

Os conhecimentos serão desenvolvidos, de acordo com a especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>

As estratégias devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As idéias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma seqüencial e contínua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e idéias que se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou con-

cluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas idéias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade seqüencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com feedback ao final.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Sala de Aula com infraestrutura necessária para o docente, qual seja: computador completo, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar e com capacidade para 20 estudantes; Máquinas overlocke, Máquinas de costura básica. computadores e utensílios básicos para costura.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

Equipe Multidisciplinar	Área de atuação
Coordenadoria Pedagógica	1 Pedagogo 1 Assistente de aluno
Sala de Aula com infra-estrutura necessária para o docente, qual seja: computador completo, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar e com capacidade para 20 estudantes; Professores da Área Básica	8 docentes/voluntarios
Professores da Área Profissionalizante.	1 docentes
Técnicos de Informatica	1 Técnicos
Gestoras do Programa.	1 assistente em administração e 1 diretor geral do campus.
Registro Acadêmico	1 Assistente Administrativa

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O IFSC na busca da consolidação da missão institucional fez adesão ao Programa Mulheres Mil, através dos campi contemplados na primeira Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. São eles: **São Miguel do Oeste, Gaspar e Jaraguá do Sul.**

O curso Formação inicial em Costura Básica é parte integrante do Programa, e está estruturado de duas formas: a etapa inicial do FIC possibilita o reconhecimento de saberes prévios das alunas integrantes do Programa, além de proporcionar fundamentos básicos, observação,

estudos e levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras. A segunda parte do FIC consiste em abordar o tema de costura básica focado a proporcionar a construção de conhecimentos que possam constituir ferramentas efetivas de trabalho, facilitando sua inserção no mercado de trabalho e possibilitando a elas uma melhor colocação nesse espaço.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado.

Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

Instituído pela Portaria Nº 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto ações que consolidam as políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade. O Programa está alinhado a um contexto e conjunto de prioridades das políticas públicas e das diretrizes da política externa do Governo Brasileiro, entre elas o alcance do projeto Metas Educativas 2021 – *a educação que queremos para a geração do bicentenário* – promovido pela Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI) e aprovado pelos Chefes de Estados e Governos dos países membros em dezembro de 2010. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014. O Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas

em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008.

No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro.

Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. Diante do contexto, o Programa Nacional Mulheres Mil deve abranger a população feminina na faixa etária acima de 18 anos, que busca oportunidades de acesso às ações educacionais e à inclusão e permanência no mundo do trabalho, tendo como ponto central a identificação, reconhecimento e valorização da diversidade e dos saberes acumulados em cada uma de suas etapas de vida.

Os resultados obtidos nas experiências anteriores nos campus do IFSC demonstram a importância de implantar políticas educacionais com recorte de gênero que contemplem as necessidades específicas das mulheres que atendemos, dentre essas, ressaltamos a atenção ao ensino e aprendizagem da informática e o acesso às mídias sociais. Segundo as narrativas orais das alunas, detectou-se que o acesso à formação educacional e profissional contribuiu para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção de egressas no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos.

Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros, vizinhos, colegas de trabalho e pessoas que vivem em seu entorno, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Diante dos impactos positivos apresentados e da necessidade de atendimento à demanda do alunado não tradicional, é fundamental dar continuidade a esta ação, consolidando planos educacionais que integrem aspectos do ensino propedêutico, a profissionalização e o domínio das tecnologias, devendo-se prever a elevação de escolaridade e o resgate da autoestima. Para tanto, que sejam contemplados, em seus cursos, projetos, oficinas e práticas temáticas como: cidadania, direitos da mulher, saúde, meio ambiente, relações interpessoais, inclusão digital etc.

A oferta de cursos de costura básica mostra-se muito importante, pois muitas mulheres ainda apresentam uma relação muito distante com o mundo do trabalho. Isso gera desconforto e insegurança quando se deparam com situações de geração de renda familiar.

É importante acrescentar o exemplo de casos locais que chegaram até o campus, como o depoimento de faccionistas da região e que tem dificuldades no gerenciamento de seus negócios em virtude da falta de pessoas capacitadas para a área. Ainda, o caso de alguns adultos que

gostariam de se reposicionar no mercado de trabalho (ou voltar a ele), mas que carecem do domínio de tais ferramentas.

A região de atuação do IFSC neste projeto apresenta desigualdades sociais, sendo a comunidade que nesse espaço reside constituída por indivíduos pertencentes a grupos considerados como de vulnerabilidade social, sendo que há questões relevantes a serem abordadas no que se refere às práticas de letramento digital.

Chamamos a atenção para o fato de que a região de São Carlos apresenta um grande número de empresas (principalmente na área de confecção) e concentração econômica nos setores primário e terciário, sendo o uso proficiente de recursos na área de costura básica;

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Pinhalzinho apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Pinhalzinho, de forma particular e primeiramente, aquelas situadas no entorno do campus (comunidade da Marinha) e o público atendido pela Educação de Jovens e Adultos

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Obs.: Explicitar a articulação do curso no itinerário formativo relativo aos cursos oferecidos pelo Campus, em especial identificando o eixo tecnológico.

30 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Três vezes por semana.

32 Local das aulas:

Campus Chapecó.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Obs.: Tabela com 5 colunas: Semestre letivo; Turno; Turmas; Vagas; Total de Vagas.

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º	Vespertino/Noturno	1	110	110

34 Público-alvo na cidade/região:

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

4

36 Forma de ingresso:

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Presença no cadastro único

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

O corpo docente será composto por professores (termo de cooperação técnica 004/2013/DIREX/PROEX/IFSC) e voluntários do município de Pinhalzinho



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE Auxiliar Administrativo

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Auxiliar Administrativo

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
161/2011

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este cursos em específico sera ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	5	25	125
1º Semestre	Noturno	5	25	125
2º Semestre	Vespertino	5	25	125
2º Semestre	Noturno	5	25	125

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Médio incompleto

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE Costureiro Industrial do Vestuário

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Costureiro Industrial do Vestuário

**14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
161/2011**

**15 Forma de oferta:
PRONATEC**

**16 Modalidade:
Presencial**

17 Carga horária total:

160 horas

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este cursos em específico sera ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	5	25	125
1º Semestre	Noturno	5	25	125
2º Semestre	Vespertino	5	25	125
2º Semestre	Noturno	5	25	125

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Médio incompleto

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE CUIDADOR DE IDOSO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Cuidador de Idoso

**14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
28/2010****15 Forma de oferta:
PRONATEC****16 Modalidade:
Presencial****17 Carga horária total:**

200 horas

DADOS DA OFERTA**18 Justificativa para oferta neste Campus:**

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este cursos em específico sera ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	3	25	75
1º Semestre	Noturno	3	25	75
2º Semestre	Vespertino	3	25	75
2º Semestre	Noturno	3	25	75

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas

pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:
Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:
O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:
Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE INGLÊS BASICO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Inglês Básico

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
002/2011

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Em cumprimento à Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este curso em específico será ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	2	25	50
1º Semestre	Noturno	2	25	50
2º Semestre	Vespertino	2	25	50
2º Semestre	Noturno	2	25	50

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas

pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II incompleto

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE OPERADOR DE COMPUTADOR

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Operador de computador

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
022/2012

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Em cumprimento à Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este curso em específico será ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	5	25	125
1º Semestre	Noturno	5	25	125
2º Semestre	Vespertino	5	25	125
2º Semestre	Noturno	5	25	125

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas

pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II incompleto

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Autorização da oferta

Título do Curso: FIC PRONATEC DE VENDEDOR

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua do Comercio – São Carlos-SC

3 Complemento:

4 Departamento:
Direção

5 Há parceria com outra Instituição?
Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

12 Contatos:
Márcio Zamboni (49)33131253 (49) 88408330 mzamboni@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Vendedor

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:
035/2012

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:

180 horas

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus São Carlos ainda não tem cursos técnicos ofertados por estar em implantação, sendo que este cursos em específico será ofertado em instalações da prefeitura demandante.

20 Frequência da oferta:

Conforme demanda dos municípios

21 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão 3 vezes por semana

22 Local das aulas:

As aulas acontecerão nas cidades demandantes em espaços das prefeituras.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
1º semestre	Vespertino	2	25	50
1º Semestre	Noturno	2	25	50
2º Semestre	Vespertino	2	25	50
2º Semestre	Noturno	2	25	50

24 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas

pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:
Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:
O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:
Os profissionais serão selecionados através de edital público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – Programa Mulheres Mil. Curso de Formação Inicial em Horticultor.

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: São Miguel do Oeste

2 Endereço/CNPJ/Telefone do Campus: Rua 22 de Abril, s/nº, Bairro São Luiz. CNPJ: 11402887/0014-85. Telefone: (49) 3631-0425

3 Complemento: -

4 Departamento: Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

5 Há parceria com outra Instituição? Não

6 Razão social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus São Miguel do Oeste

7 Esfera administrativa: Federal.

8 Estado / Município: São Miguel do Oeste - SC

9 Endereço / Telefone / Site: Rua 22 de Abril, s/nº. Telefone: (49)3631-0425.

<http://www.smo.ifsc.edu.br>

10 Responsável: Cristina Angonesi Zborowski e Noeli Moreira.

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Cristina Angonesi Zborowski e Noeli Moreira.

12 Contatos: (49) 36310425

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Programa Mulheres Mil. Curso de Formação Inicial em Horticultor.

14 Eixo tecnológico: Recursos Naturais

15 Forma de oferta: Curso de Formação Inicial.

16 Modalidade: Presencial

17 Carga horária total: 160 Horas.

18 Número de vagas: 50

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

O IFSC Campus São Miguel do Oeste, na busca da consolidação da missão institucional, fez adesão ao Programa Mulheres Mil, na Chamada Pública MEC/SETEC – 01/2011 de setembro de 2011. Na busca pelo aperfeiçoamento do programa, se faz necessário que a capacitação profissional esteja vinculada a capacitação básica, pois através da experiência vivenciada em 2011, onde a dinâmica do programa era vista sob outra perspectiva, observou-se que as alunas necessitam reconhecer-se no processo formativo de aperfeiçoamento profissional. Assim, inclui-se a formação profissional em horticultura, à formação básica, afim de que, ao final das 160 horas de curso, as alunas estejam conscientes do seu papel enquanto cidadãs e da necessidade de aperfeiçoamento constante como alternativa de crescimento pessoal, cultural, social e técnico.

A etapa inicial do projeto possibilita o reconhecimento de saberes prévios, proporcionando a base fundamental, a observação e os conhecimentos, que permitirão o embasamento necessário para a etapa de capacitação profissional. As etapas de formação estão ligadas, elas se correspondem, e durante todo o processo, percebemos as associações entre os saberes e as metodologias, bem como sua aplicação, onde as teorias e práticas andam juntas, formando o todo essencial para a formação integral e a inclusão plena das mulheres ao mundo do conhecimento que a escola possibilita.

Pretende-se garantir o direito à educação, oportunizando meios de acesso ao trabalho e conseqüentemente a melhoria de renda. Assim, o programa contribuirá para reduzir os índices de miséria e pobreza, para elevar os níveis educacionais e impulsionar o desenvolvimento econômico e social do País, com mais equidade e justiça social.

19 Objetivos do curso:

- Garantir a permanência do público alvo e articular as etapas posteriores de elevação de escolaridade, profissionalização e incubação de empreendimentos populares;
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade;
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade através da qualificação profissional na área de horticultura;
- Capacitar técnica e pedagogicamente equipes multidisciplinares integrantes do Programa no domínio da Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do Mulheres Mil.
- Desenvolver no curso um ensino baseado na prática, visando significativamente a ação

profissional, com uma metodologia que contextualiza e executa atividades voltadas para o constante aprendizado;

- Contribuir para que as alunas elevem seu grau de conhecimento com uma formação humana integral, afim de que as mesmas desenvolvam habilidades básicas para a produção de alimentos na área de horticultura.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

A egressa do curso é a profissional capacitada para atuar na produção de alimentos hortícolas, com ênfase na produção de espécies olerícolas e frutíferas destinada ao autoconsumo da família e comercialização com restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, agroindústrias, entre outros. Assim, constituem-se como atribuições da egressa:

- Realizar o preparo do solo e tratamento dos resíduos produzidos na horticultura;
- Cultivar plantas para a produção de alimentos observando normas técnicas de sanidade, saúde e segurança.
- Executar o trabalho com segurança e eficácia.

21 Áreas de atuação do egresso:

Ocupar postos de trabalho como empregado, empreendedor individual, agricultor familiar e sujeitos da Economia Solidária, mais precisamente na área de horticultura.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

O Curso de Formação Inicial e Continuada está organizado em um único módulo, sendo que o mesmo contempla unidades curriculares básicas e profissionalizantes na área de horticultura.

Descrição simplificada da matriz curricular.

Componente Curricular	Carga Horária
Relações Humanas	4 h/a
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	20 h/a
Portfólio e Mapa da vida	10 h/a

Linguagem e Vivência Matemática	20 h/a
Informática Instrumental	16 h/a
Línguas Modernas	8 h/a
Conhecimento Histórico-Social/Local	4 h/a
A cultura, Estética e o Lúdico	4 h/a
Cidadania e Direitos da Mulher	6 h/a
Desenvolvimento Social e Sustentabilidade	4 h/a
Saúde e Meio Ambiente	6 h/a
Empreendedorismo e Economia Solidária	8 h/a
Manejo e fertilidade de solos	12 h/a
Tratamento de resíduos orgânicos	10 h/a
Fruticultura	12 h/a
Olericultura Agroecológica	16 h/a
Total	160 horas

23 Componentes curriculares

Área básica:

UNIDADE CURRICULAR	RELAÇÕES HUMANAS
Ementa	O eu e o outro no grupo; espírito de equipe; afetividade, autoestima e motivação; os arquétipos; atitude e comportamento.
Competência	Portar-se no ambiente de trabalho e nas mais diversas situações de uma maneira educada, segura e autêntica.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Aspectos das relações interpessoais no trabalho e na sociedade.
habilidades	Utilizar regras de comportamentos que se adaptem às mais diversas interações sociais. Atuar com segurança perante as situações do contexto.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção

	solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de ideias, debates, dramatização.
--	---

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS
Ementa	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
Competência	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
Carga horária	20h
Conhecimentos	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
Habilidades	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de ideias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.

UNIDADE CURRICULAR	PORTIFÓLIO E MAPA DA VIDA
Ementa	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
Competência	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
Carga horária	10 h
Conhecimentos	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar.
Habilidades	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referencias	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGEM E VIVÊNCIA MATEMÁTICA
Ementa	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
Competência	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
Carga horária	20h
Conhecimentos	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
Habilidades	Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referências	EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. Bibliografia complementar: GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD

UNIDADE CURRICULAR	INFORMÁTICA INSTRUMENTAL
Ementa	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
Competência	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
Carga horária	16h
conhecimentos	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações na internet.
Habilidades	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.

Referencias	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.
-------------	---

UNIDADE CURRICULAR	LÍNGUAS MODERNAS
Ementa	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
Competência	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
Carga horária	08h
Conhecimentos	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas que utilizamos em nosso dia a dia.
Habilidades	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer).
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
Referencias	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

UNIDADE CURRICULAR	CONHECIMENTO HISTÓRICO-SOCIAL E LOCAL
Ementa	Esta unidade curricular tem como objetivo ler o aluno a desenvolver reflexões sobre si mesmo, suas origens, o espaço local e regional, suas peculiaridades, sua história, economia e cultura.
Competência	Reconhecer-se como ser no mundo, consciente de sua história, da história do espaço em que vive e das características culturais e econômicas que marcam esse espaço.
Carga horária	04h
Conhecimentos	O espaço local e regional: história, economia e cultura. O ser e sua história: trajetórias de família, descendência e cultura familiar.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo,

	debates, exposições, contação de histórias.
Referencias	SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.1. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997. SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.2. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997.

UNIDADE CURRICULAR	A CULTURA, ESTÉTICA, LÚDICO E BEM ESTAR
Ementa	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e interculturalidade.
Competência	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais
Habilidades	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
Metodologia	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Será definida com o grupo qual das artes será dado enfoque maior.
Referencias estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	CIDADANIA E DIREITOS DA MULHER
Ementa	Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima.
Competência	Organizar-se de forma a ter mais tempo para cuidado e investimento pessoal.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos.
Habilidades	Organizar-se, compreender os diferentes papéis, delegar tarefas domésticas, fazer render tempo e recursos.
Metodologia	Dinâmicas com troca de papéis familiares.
Referencias Estratégias Pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	DESENVOLVIMENTO SOCIAL E SUSTENTABILIDADE
Ementa	Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
Competência	Ressignificação do lixo, redução do consumo.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Ressignificação do lixo, redução do consumo
Habilidades	Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
Metodologia	Dinâmica, vivências.
Referencias estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	SAÚDE E MEIO AMBIENTE
Ementa	Esta unidade curricular objetiva discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio ambiente (hortas familiares, etc.)
Competência	Promover a saúde familiar através da escolha, preparo e cultivo adequado de alimentos e adoção de medidas de prevenção a doenças.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável; hortas familiares.
Habilidades	Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças; Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde; Cultivar hortas familiares de forma adequada a cada espaço.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, debates e oficina de construção de hortas familiares.
Referencias	VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular e a atenção à saúde da família. São Paulo: HUCITEC, 1999.

UNIDADE CURRICULAR	EMPREENDEDORISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA
Ementa	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário.
Competência	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário.

Carga horária	08h
Conhecimentos	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária.
Habilidades	Desenvolver o pensamento empreendedor; Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.

Área profissionalizante:

UNIDADE CURRICULAR	MANEJO E FERTILIDADE DE SOLOS
Carga Horária	12 h/a
Competências	Entender as propriedades e os processos de degradação física, química e biológica do solo e seus reflexos na produtividade agrícola. Conhecer as práticas de recuperação e conservação do solo. Entender o sistema de adubação e correção dos solos.
Habilidades	Manejar de forma racional os recursos naturais renováveis. Ter habilidade para desenvolver planos de manejo dos solos. Propor sistemas de cultivo conservacionistas. Utilizar de forma racional adubos e corretivos do solo.
Bases tecnológicas	Recursos naturais renováveis. Propriedades físicas, químicas e biológicas do solo. Adubação verde. Adubação orgânica e calagem. Sistemas de cultivo conservacionistas. Planejamento sustentável da propriedade rural.
Sugestão Bibliográfica	BISSANI, C.A.; GIANELLO, C.; TEDESCO, M.J. & CAMARGO, F.A.O. (Ed.) Fertilidade dos Solos e Manejo da Adubação de Culturas . Porto Alegre: Genesis, 2004. 328p. COMISSÃO DE QUÍMICA E FERTILIDADE DO SOLO - RS/SC. Manual de adubação e calagem para os Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina . 10. ed. Porto Alegre: SBCS - Núcleo Regional Sul/UFRGS, 2004. 400 p. PRIMAVESI, A. Agricultura sustentável: manual do produtor rural. Maior produtividade, maiores lucros, respeito à terra . São Paulo: Nobel, 1992. 142 p.

UNIDADE CURRICULAR	TRATAMENTO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS
Carga Horária	10 h/a
Competências	Conhecer a classificação dos resíduos; Compreender as características dos resíduos orgânicos para a produção de

	materiais compostos.
Habilidades	Classificar os resíduos quanto a sua origem, periculosidade e propriedades físicas e químicas; Caracterizar resíduos e utilizá-los para a confecção de materiais compostos.
Bases tecnológicas	Conceitos e tipos de resíduos; Utilização dos resíduos na horticultura.
Sugestão Bibliográfica	FERNANDES, F.; SILVA, S.M.C.P. Manual prático para compostagem de biosólidos . Londrina: UEL, 1996. GRIPPI, S. Lixo: reciclagem e sua história . São Paulo: Interciência, 2001.

UNIDADE CURRICULAR	FRUTICULTURA
Carga Horária	12 h/a
Competências	Conhecer as técnicas de planejamento de pomares domésticos. Entender as técnicas de manejo de solo e condução das principais espécies frutíferas.
Habilidades	Saber realizar as atividades relacionadas à implantação e condução das principais espécies frutíferas; Ser capaz de planejar a implantação de pomar frutífero doméstico;
Bases tecnológicas	Planejamento de pomar doméstico; Preparo de covas e implantação. Manejo de solo; Poda e manejo sanitário se frutíferas;
Sugestão Bibliográfica	EPAGRI/GMC. Pragas das frutíferas de clima temperado no Brasil . Florianópolis: EPAGRI/GMC. FABICHAK, Irineu. Pomar Caseiro . São Paulo: Nobel. 1999. FACHINELLO, F.C.; NACHTIGAL, J.C.; KERSTEN, E. Fruticultura Fundamentos e Práticas . Editora e gráfica universitária - UFPel, 1996. 311p. www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/livro/fruticultura_fundamentos_pratica/ SOUZA, J. L. de; RESENDE, P. Manual de Horticultura Orgânica . 2ªed. Viçosa – MG. Aprenda Fácil Editora, 2006. SOUZA, J.S.I. Poda das Plantas Frutíferas . São Paulo: Nobel

UNIDADE CURRICULAR	OLERICULTURA AGROECOLÓGICA
Carga Horária	16 h/a
Competências	Conhecer os diferentes métodos utilizados na propagação de plantas sabendo elencar as vantagens e desvantagens de cada um deles; Entender os princípios agroecológicos relacionados ao redesenho de agroecossistemas de produção olerícola; Compreender as técnicas de manejo e tratos culturais relacionados a produção agroecológica das principais culturas oleráceas.

Habilidades	Ser capaz de produzir mudas de espécies oleráceas de maneira eficiente e com sanidade adequada; Saber planejar e adequar o cultivo de hortaliças as condições agroambientais locais; Saber realizar os tratos culturais necessários ao bom desempenho de uma horta.
Bases tecnológicas	Conceitos básicos em produção de hortaliças; Sistemas de produção em olericultura; Propagação de plantas oleráceas; Tratos culturais básicos em olericultura; Controle de pragas e doenças em olericultura agroecológica; Sistemas de produção agroecológica das principais espécies oleráceas adaptadas a região.
Sugestão Bibliográfica	FILGUEIRA, F. A.; R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2003. SOUZA, J. L. Manual de horticultura orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil, 2006. 843p. SOUZA, J. L. Produção orgânica de hortaliças: Coleção 500 perguntas, 500 respostas. Embrapa. GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre:UFRGS, 2000 . PENTEADO, S. R. Cultivo ecológico de hortaliças. Editora: Via Orgânica, 2007;

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante todo o processo formativo. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;

- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

O Programa Mulheres Mil por ter características especiais necessita instituir a certificação parcial, ou seja, caso a estudante não apresente as competências em algumas unidades curriculares, a mesma receberá a certificação parcial das unidades curriculares que concluiu com êxito. A frequência segue a legislação vigente de 75 % no módulo.

25 Metodologia:

O Curso de Formação Inicial está organizado em único módulo com Unidades Curriculares interdisciplinares nas áreas básicas e tecnológicas, desenvolvidos de acordo com a condição de instrução e a problemática do público envolvido.

Os conhecimentos serão desenvolvidos, de acordo com a especificidade do público atendido (analfabetos até mesmo graduados) com Oficinas, Círculos de Cultura, Vivências, Dinâmicas de grupos, ou ainda com proveito das experiências e metodologias da Educação Popular (Paulo Freire e outros pensadores). Vide biblioteca virtual Paulo Freire <http://www.paulofreire.ce.ufpb.br/paulofreire/listaLivro.jsp?proximo=10>

As estratégias devem ser adaptadas à abordagem e reconhecimento das competências. A tecnologia social ARAP (Avaliação e Reconhecimento da Aprendizagem Prévia) desenvolvida em

instituições de ensino técnico do Canadá, ora repassada ao Brasil através desse Programa. O ARAP pode ser coadjuvante com a Teoria de Ausubel na Aprendizagem Significativa. A Aprendizagem Significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes (subsunçores) preexistentes na estrutura cognitiva do aprendiz. Ausubel define estruturas cognitivas como estruturas hierárquicas de conceitos que são representações de experiências sensoriais do indivíduo. A ocorrência da aprendizagem significativa implica o crescimento e modificação do conceito subsunçor. A partir de um conceito geral (já incorporado pelo aluno) o conhecimento pode ser construído de modo a ligá-lo com novos conceitos facilitando a compreensão das novas informações o que dá significado real ao conhecimento adquirido. As ideias novas só podem ser aprendidas e retidas de maneira útil caso se refiram a conceitos e proposições já disponíveis, que proporcionam as âncoras conceituais.

O processo de ensino e aprendizagem é o conjunto de atos que favorecem o crescimento do grupo, devem acontecer ou serem colocados minuciosamente de forma sequencial e contínua dos fatos, para que haja harmonia no momento de expor a combinação de pensamentos e ideias que se alcance ao final os objetivos. Fundamentalmente a ação principal deve ser colocada de forma objetiva, clara, mesmo que a explanação ocorra em curto espaço de tempo, deve ser conclusiva ou concluída durante o encontro programado. A apresentação ou o processamento dessas ideias deve ser observado pelo educador para ter início, meio e fim, devidamente aplicadas seguindo regularidade sequencial, mediante adequação e planejamento didático-pedagógico. As pessoas compreendem o contexto de forma clara e objetiva devido à organização processual que pode ser desenvolvida em forma de análise e síntese, dialogada e com feedback ao final.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de Aula com infraestrutura necessária para o docente, qual seja: computador completo, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar e com capacidade para 20 estudantes; Biblioteca com títulos para unidades curriculares citadas no item 8;
- Laboratório de Fruticultura;
 - Equipamentos: grade, roçadeira, pulverizador, arado, subsolador;
 - Ferramentas: pás, picareta, tesoura de poda, serrote de poda, enxada, carrinho de mão;
 - Insumos: adubo orgânico, mudas, calcário, fosfato natural, sementes de adubação

- verde, produtos fitossanitários;
- Laboratório de Olericultura;
 - Equipamentos: enxada rotativa, grade, arado, pulverizador;
 - Ferramentas: enxada, pá, carrinho de mão, ferramentas de transplante.
 - Insumos: bandejas de polipropileno expandido, substrato comercial, sementes de olerícolas e adubação verde, produtos fitossanitários, filme plástico, sombrite, arcos para túneis.
- Casa de vegetação
- Laboratório de máquinas agrícolas;
 - Máquinas e equipamentos: trator, grade, grade aradora, arado, pulverizador, carreta agrícola, enxada rotativa.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

Equipe Multidisciplinar	Área de atuação
Coordenadoria Pedagógica	1 Pedagogo 1 Assistente de aluno 1 Técnico em Assuntos Educacionais
Professores da Área Básica	8 docentes
Professores da Área Profissionalizante.	4 docentes
Técnicos de Informática	2 Técnicos 1 Analista de TI
Gestoras do Programa.	1 professora e 1 Técnica em Assuntos educacionais
Bibliotecária	1
Técnicos de Laboratório	2 Técnicos
Registro Acadêmico	1 Assistente Administrativa

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O Programa mulheres mil implantado no Campus São Miguel em 2011 busca consolidar a finalidade do Instituto Federal de Santa Catarina que é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos

setores da economia. Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional com a criação dos Institutos Federais, destaca-se como foco a justiça social e a igualdade. Isso implica dizer que, na atualidade, a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica tem o compromisso de disseminar cada vez mais propostas de inclusão social.

No Instituto Federal de Santa Catarina, a discussão sobre políticas inclusivas se realiza continuamente e se manifesta por meio de propósitos e ações que visam, cada vez mais, propiciar condições de acesso, permanência com êxito no percurso formativo e inserção socioprofissional de grupos em desvantagem social.

Diante do exposto o Programa Nacional Mulheres Mil é uma proposta que alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Enquanto ação nacional, essa iniciativa aportará contribuições significativas no Plano Brasil sem Miséria do atual Governo Federal. Não obstante, o Programa promoverá a ampliação da formação de jovens e adultos que possam atender à atual demanda da economia brasileira, que carece de trabalhadores para atuar nos seus mais diversos setores.

Através da experiência vivenciada em 2011 pode-se perceber que a região do extremo oeste catarinense estava carente de ações e programas como o Mulheres Mil, que visa a formação educacional, profissional e cidadã de mulheres desfavorecidas criando as pontes necessárias para que essas mulheres incrementem seu potencial produtivo, promovam a melhoria das condições de vida de suas famílias, de suas comunidades e contribuam para o crescimento econômico sustentável.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus São Miguel do Oeste, preocupa-se com a formação de indivíduos capacitados para o exercício da profissão, por isso, oferece o curso como oportunidade de aprendizado de uma nova carreira profissional, capaz de possibilitar a geração de renda e o aprimorando de afazeres cotidianos promovendo a valorização da mulher e de seus saberes no meio em que ela vive. Diante do exposto, o presente projeto possibilitará a inclusão de pessoas que se encontram em Vulnerabilidade Social, bem como, divulgar o Campus para a comunidade do extremo oeste catarinense, além de estar inserido no eixo tecnológico de Recursos Naturais, que já conta com o curso implantado de Técnico em Agroecologia Concomitante ao Ensino Médio. Outros cursos de formação inicial e continuada, a exemplo de FIC em Gestão de Propriedades Rurais e Proeja Técnicas em Agricultura Familiar, também são ofertados conforme a demanda e estão inseridos neste mesmo eixo tecnológico.

30 Frequência da oferta:

Oferta anual de 50 matrículas.

Número de vagas: 50.

31 Periodicidade das aulas:

As aulas ocorrerão 2 vezes por semana.

32 Local das aulas:

IF-SC Campus São Miguel do Oeste

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2013/02	Vespertino	1	50	50

34 Público-alvo na cidade/região:

Mulheres maiores de 18 anos em vulnerabilidade social.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Mulheres maiores de 18 anos.

36 Forma de ingresso:

A seleção será realizada por meio de análise socioeconômica. A classificação e seleção das candidatas dar-se-á por meio da pontuação obtida através do preenchimento do questionário eletrônico, onde cada questão terá uma pontuação específica.

37 Corpo docente que irá atuar no curso:

SERVIDOR	ÁREA DE ATUAÇÃO
Silvana Fernandes	Professora de Física
José Carlos Martins	Professor de Português e Inglês
Cherilo Dalbosco	Professor da área de Administração
Paula Mirela Guadagnin	Professora de Biologia
Diego Albino Martins	Professor de Produção Vegetal Agroecológica
Noeli Moreia	Professora de Artes e Gestora do programa mulheres Mil

José Fabiano de Paula	Professor de Geografia
Juliano Boscatto	Professor de Educação Física
Leticia Scheneider	Professora da área de Ciências Humanas.
Adinor José Capellesso	Professor de Produção Vegetal Agroecológica
Jônatan Müller	Professor de Mecanização Agrícola
Rafael Schmitz	Professor de Gestão de Recursos Naturais


Roberta G. Barbosa
Chefe do Dep. de Ensino, Pesquisa e Extensão
IFSC - Campus SMO
Portaria nº 250 de 27/02/2013


Cristina Angonesi Zborowski
Técnica em Assuntos Educacionais


Noeli Moreira
Professora do Ensino Básico Técnico e Tecnológico
IFSC - Campus São Miguel do Oeste
SIAPE1866746



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de XXX

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Urupema

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Estrada Geral do Senadinho, s/n, Centro, Urupema /CNPJ 11.402.887/0001-60/ Fone: 49 3236 3113

3 Complemento: Não há

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Prof. Msc. Estevan Felipe Pizarro Muñoz

12 Contatos:

(49)3236-3113/ (49) 9174-7947 / estevan.munoz@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

FIC – PRONATEC em Agente de Desenvolvimento Cooperativista

14 Eixo tecnológico:

Gestão e Negócios

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

O curso FIC Pronatec em Agentes de Desenvolvimento Cooperativista tem como objetivos:

- Contribuir para a criação e fortalecimento de empreendimentos coletivos;
- Desenvolver a visão de mercado dos produtores, norteando para as associações e cooperativas;
- Fortalecer as infraestruturas de integração empresarial das cadeias produtivas;
- Estimular as vocações econômicas locais;
- Gerar novas oportunidades de emprego e renda sustentáveis.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Ao concluir o curso, o egresso deverá ter condições de:

- Constituir uma cooperativa, planejando a organização de sua estrutura;
- Educar atuando no quadro social da cooperativa;
- Participar assessorando e avaliando reuniões, conselhos, assembleias, cursos e atividades pertinentes ao sistema cooperativo;
- Planejar as atividades estratégicas e os controles da cooperativa;
- Auxiliar no Gerenciamento as atividades da cooperativa;
- Orientar a elaboração e desenvolvimento de projetos em comunidades rurais e urbanas;
- Executar pesquisas em cooperativismo;
- Desenvolver um comportamento pró-ativo no ambiente de cooperativo.

21 Áreas de atuação do egresso:

Atuar nas atividades de planejamento organizacional, na execução, controle e avaliação dos processos e dos ciclos de gestão, nas diversas modalidades de cooperativas, como das áreas de crédito, saúde, trabalho, educação, hospitalar, turismo e lazer, infraestrutura e prestadoras de serviço. O egresso poderá participar da implementação de cooperativas, atuando no ramo de consultorias ou fazendo parte do quadro de funcionários de instituições públicas, privadas e do terceiro setor relacionados ao setor do

cooperativismo.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária
Fundamentos da Cooperação	40 horas
Empreendedorismo	30 horas
Gestão de Pessoas/Cooperados	30 horas
Gestão de Projetos	30 horas
Marketing	30 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Fundamentos da Cooperação	Carga horária: 40
Professor responsável: Conforme Edital PRONATEC	
Competência: Auxiliar na criação e na gestão de associações e cooperativas.	
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios de autogestão;• Diferenciar as formas associativistas e cooperativistas das pessoas jurídicas de Direito Privado;• Exercer os processos administrativos específicos de associações e cooperativas;	
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Responsabilidade• Organização• Comprometimento• Trabalho em equipe	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Formas de Cooperação e Participação Social;• Histórico e Princípios Gerais do Cooperativismo;• Direitos, Deveres e Responsabilidade;• Visão geral sobre as características das pessoas jurídicas de Direito Privado;• Procedimentos administrativos específicos às associações e cooperativas.• Legislação específica de cooperativas.	
Metodologia e recursos didáticos <ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e dialogadas.• Aulas práticas.• Discussão de textos.	
Instrumentos avaliativos	
Trabalho em grupo e/ou individual	Capacidade de estabelecer relações (teoria e prática). Criatividade. Domínio do tema, coerência. Formatação, estrutura do trabalho.

Atitudes	Participação em aula e pontualidade com prazos e horário
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ABRANTES, J. Associativismo e cooperativismo. Rio de Janeiro: Interciência, 2005.</p> <p>CRUZIO, Helnon de Oliveira. Como organizar e administrar uma cooperativa: uma alternativa ao desemprego. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.</p> <p>GAWLAK, A. Cooperativismo: primeiras lições. Brasília: SESCOOP, 2004.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>CANÇADO, A.C. et al. (Orgs.) Economia solidária, cooperativismo popular e autogestão: as experiências em Palmas/TO. Palmas: UFT, 2007. 320p.</p> <p>MARTINS, S.P. Cooperativas de trabalho. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>RECH, D. Cooperativas: uma alternativa de organização popular. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.</p> <p>RODRIGUES, R. Cooperativismo: democracia e paz : surfando a segunda onda. São Paulo: s.ed., 2008. 487p.</p>	

Unidade Curricular: Empreendedorismo	Carga horária: 30
Professor responsável: Conforme Edital PRONATEC	
Competência: Auxiliar na criação e na gestão de associações e cooperativas.	
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreende o empreendedorismo • Desenvolve ideias de negócios. 	
<p>Bases Tecnológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor • Reflexos das políticas econômica do governo e expectativas para o empreendedorismo • Surgimento do empreendedorismo • O espírito empreendedor • Ideias e oportunidades de negócios • Crítica ao empreendedorismo na educação • Estrutura e elaboração de um plano de negócios 	
Metodologia e recursos didáticos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Aulas práticas. • Discussão de textos. 	
Instrumentos avaliativos	
Prova escrita	Prova escrita individual, sem consulta, contendo questões objetivas e/ou discursivas.
Trabalho em grupo e/ou individual	Capacidade de estabelecer relações (teoria e prática). Criatividade. Domínio do tema, coerência. Formatação, estrutura do trabalho.
Atitudes	Participação em aula e pontualidade com prazos e horário
BIBLIOGRAFIA BÁSICA DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: Ed. De Cultura, 2008.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2008. DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2006.	

Unidade Curricular: Gestão de Pessoas/Cooperados	Carga horária: 30
Professor responsável: Conforme Edital PRONATEC	
Competência: Auxiliar na criação e na gestão de associações e cooperativas.	
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Gerenciar conflitos nas equipes de trabalho e com o público, sejam eles, fornecedores, clientes ou visitantes. • Ter atitudes éticas no ambiente de trabalho e no atendimento ao público. • Conviver, trabalhar e produzir com outras pessoas. • Relaciona-se com pessoas no contexto profissional, envolvendo questões de recrutamento, seleção e desenvolvimento de pessoas. 	

Bases Tecnológicas:	
<ul style="list-style-type: none"> • Estilos de liderança: orientada para a tarefa, orientada para as pessoas e liderança bidimensional. • Motivação: variáveis internas e variáveis externas (Hierarquia das Necessidades de Maslow e Teoria dos Dois Fatores de Herzberg). • Noções de capital humano: capital intelectual, capital social, capital emocional. • Relações interpessoais na organização de equipes; na resolução de problemas; no cumprimento de metas; e no tratamento com clientes e com a equipe de trabalho. 	
Metodologia e recursos didáticos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas. • Resolução de problemas e exercícios. • Estudos de Casos. 	
Instrumentos avaliativos	
Prova escrita	Prova escrita individual, sem consulta, contendo questões objetivas e/ou discursivas.
Trabalho em grupo e/ou individual	Capacidade de estabelecer relações (teoria e prática). Criatividade. Domínio do tema, coerência. Formatação, estrutura do trabalho.
Atitudes	Participação em aula e pontualidade com prazos e horário
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. Editora Elsevier-Campos. 9ª edição, 2009 . MAXIMIANO, Antonio C. A. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. Editora Elsevier-Campos. 9ª edição, 2009 . LACOMBE, J. M.; HEILBORN, Gilberto. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003.	

Unidade Curricular: Marketing	Carga horária: 30
Professor responsável: Conforme Edital PRONATEC	
Competência: Auxiliar na criação e na gestão de associações e cooperativas.	
Habilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> • Administra as variáveis controláveis e monitora as variáveis não controláveis. • Utiliza os recursos de marketing na gestão de negócios. 	

Bases Tecnológicas:	
<ul style="list-style-type: none"> • O que é e para que serve o Marketing: Termos centrais de Marketing; • Noções de Segmentação; • Noções de Posicionamento; • Comportamento do consumidor; • Características do serviço; • Estratégia de diferenciação de serviços; • Qualidade de serviços. 	
Metodologia e recursos didáticos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas. • Aulas práticas. • Discussão de textos. 	
Instrumentos avaliativos	
Trabalho em grupo e/ou individual	Capacidade de estabelecer relações (teoria e prática). Criatividade. Domínio do tema, coerência. Formatação, estrutura do trabalho.
Atitudes	Participação em aula e pontualidade com prazos e horário
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KOTLER, Philip. Administração de marketing . São Paulo: Prentice Hall, 2000. CHURCHIL, Gilbert A. Marketing: Criando valor para os clientes . São Paulo: Saraiva, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DIAS, Sérgio Roberto. Gestão de marketing . São Paulo: Saraiva, 2004. SANDHUSEN, Richard L. Marketing básico . São Paulo: Saraiva, 2004.	

Unidade Curricular: Gestão de Projetos	Carga horária: 30
Professor responsável: Conforme Edital PRONATEC	
Competência: Auxiliar na criação e na gestão de associações e cooperativas.	
Habilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer metas e planos de trabalho; • Auxiliar na estruturação, execução e prestação de contas de projetos empresariais; 	
Bases Tecnológicas:	
<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura de projetos: resumo, contexto, justificativa, objetivos, termo de anuência, contrapartida social, cronograma, avaliação, sustentabilidade. • Análise de editais. • Elaboração de projetos. 	
Metodologia e recursos didáticos	

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas.
- Discussão de textos.
- Estudos de Casos.

Instrumentos avaliativos

Trabalho em grupo e/ou individual	Capacidade de estabelecer relações (teoria e prática). Criatividade. Domínio do tema, coerência. Formatação, estrutura do trabalho.
Atitudes	Participação em aula e pontualidade com prazos e horário

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASAROTTO FILHO, Nelson. **Elaboração de projetos empresariais**. São Paulo: Atlas, 2009.

CAVALCANTY, Marley et Al. **Análise e elaboração de projetos de investimentos de capital**. Curitiba: Juruá Editora, s/ data.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RAMAL, Silvina Ana et. Al. **Construindo planos de negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2009.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A proposta de formar um Curso Agente de Desenvolvimento Cooperativista está pautada numa formação que prima pela interdisciplinaridade, contextualização e reconhecimento de teorias e interpretação a partir de experiências vivenciadas na prática. A execução do curso acontecerá por meio de aulas teóricas expositivas e dialogadas com a utilização de equipamentos multimídia e aulas práticas que permitam a demonstração dos conhecimentos teóricos adquiridos. Sempre se buscará a comunicação entre aluno e professor, e a relação contínua entre teoria-prática, colocando em evidência as experiências práticas dos alunos. As aulas também poderão ser complementadas com exercícios e atividades em grupo para a fixação das competências.

25 Metodologia:

De acordo com a Organização Didática, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher informações, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Sendo assim, para fins de avaliação, além da análise criteriosa do desenvolvimento satisfatório da competência e das habilidades trabalhadas ao longo do curso por meio de atividades avaliativas, os alunos serão igualmente avaliados na apresentação das atitudes descritas anteriormente. Os alunos serão avaliados ao longo do processo educativo, com foco no alcance das competências preestabelecidas e por meio de diferentes instrumentos avaliativos.

Para garantir a diversidade à avaliação, ao aluno será assegurado o direito de ser avaliado

pelo menos 02 (duas) vezes ao longo do curso através de instrumentos de avaliação variados. Ao concluir o curso, cada aluno receberá um conceito final o qual será obtido a partir dos conceitos obtidos ao longo do curso.

A atribuição dos conceitos avaliativos se dará da seguinte maneira:

Conceito E- Excelente – Quando se destacar em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Conceito P- Proficiente – Quando responder satisfatoriamente em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Conceito S- Suficiente – Quando atender o mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que garante a progressão.

Conceito I- Insuficiente – Quando não atender o mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que significa a impossibilidade de progressão.

O conceito final será atribuído e o aluno só será aprovado se atingir o conceito mínimo **S** – Suficiente – para o curso.

Ressalta-se que somente haverá atribuição de conceito avaliativo e, conseqüentemente, possibilidade de certificação, se o aluno apresentar, ao término do curso, frequência presencial igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula equipada com aparelho multimídia	1	Computador e Datashow para as aulas expositivas e dialogadas com 24 lugares.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Considera-se de grande importância para região do Campus Urupema uma formação específica para o fomento de organizações associativas e cooperativas e o aprimoramento na elaboração de projetos econômicos para o investimento na atividade agropecuária, qualificando os trabalhadores locais para profissionalização das empresas regionais, possibilitando dessa forma, melhores condições de acesso ao trabalho e geração de renda local, bem como o desenvolvimento sócio-econômico regional.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

Dois vezes na semana.

30 Local das aulas:

Será providenciado pelos demandantes (Ministério do Desenvolvimento Agrário/Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Município de São Joaquim e de Bom Retiro).

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2013.2	noite	São Joaquim	24	24
2013.2	noite	Bom Retiro	24	24

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Médio Incompleto.

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

O corpo docente será formado por 1(um) professor – Nível Superior – área correlata e 1 (um) professor da área de Ciências Sociais Aplicadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de Agricultor Orgânico

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Câmpus Avançado Urupema

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Estrada Geral do Senadinho, s/n, Centro, Urupema /CNPJ 11.402.887/0001-60/ Fone: 49 3236 3113

3 Complemento: -

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há.

6 Razão social: -

7 Esfera administrativa: -

8 Estado / Município: -

9 Endereço / Telefone / Site: -

10 Responsável: -

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Prof. Dr. Roberto Akitoshi Komatsu

12 Contatos:

Fones: (49) 3236 3113/ (49) 9107 6334, roberto.komatsu@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Agricultor Orgânico

14 Eixo tecnológico:

Recursos Naturais

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Desenvolver habilidades voltadas para a produção de alimentos de qualidade com base nos princípios do desenvolvimento sustentável, promovendo a difusão dos ideais agroecológicos.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso do curso é o profissional capaz de atuar na produção e comercialização de produtos (in natura) agroecológicos no meio rural e urbano, aplicando técnicas que minimizem os impactos sociais e ambientais. Atua no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

O curso apresenta 7 Unidades Curriculares, divididas em três grandes eixos – Ambiente, Saúde e Segurança, Recursos Naturais e Gestão e Negócios – conforme tabela apresentada. A Unidade Curricular de Práticas em Agricultura Orgânica é uma unidade multieixo, que promove a integração das demais unidades curriculares em saídas de campo e a aplicação de conhecimentos teóricos na condução de áreas de cultivo orgânico.

Eixos	Unidade Curricular	CH*	Número de Encontros
Ambiente Saúde e Segurança	Fundamentos de Ecossistemas	12	4 (3h)
	Legislação Ambiental e Gestão de Resíduos	12	4 (3h)
Recursos Naturais	Solos em sistemas Agroecológicos	15	5 (3h)
	Sistemas e Processos de Produção Agroecológica	36	12(3h)
	Fitossanidade nos Sistemas Orgânicos	15	5 (3h)
Gestão e Negócios	Comercialização e Certificação de Produtos Agroecológicos	30	10 (3h)
Multieixo	Práticas em Agricultura Orgânica	40	5 (8h)
TOTAL		160	

23 Componentes curriculares:

UNIDADE CURRICULAR: Fundamentos de Ecossistemas
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none"> • Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os processos ecológicos na agricultura. • Contextualizar os problemas ecológicos da moderna agricultura. • Promover a preservação dos recursos naturais.
CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos ecológicos. • Principais relações ecológicas ligadas à agricultura. • Fatores bióticos e abióticos. • Ciclagem de nutrientes. • Fluxo de energia e ciclo de matérias. • Sucessão ecológica. • Fitogeografia local.
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade ambiental. • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Contribuição nas aulas com interesse e empenho; • Demonstração de iniciativa; • Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos; • Trabalho em equipe;
CARGA HORÁRIA: 12 h.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RICKLEFS, R.E. **A Economia da Natureza**. 6a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 570p.

DAJOZ, Roger. **Princípios de Ecologia**. 7 ed. Porto alegre: Artmed. 2005. 520p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SCOTTO, G. ; CARVALHO, I. ; GUIMARÃES, L. B. **Desenvolvimento Sustentável**. Petrópolis: Vozes, 2007. 107p.

UNIDADE CURRICULAR: Legislação Ambiental e Gestão de Resíduos

COMPETÊNCIAS:

- Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

HABILIDADES:

- Acessar e consultar bancos de dados sobre a legislação ambiental.
- Interpretar dados ambientais.
- Identificar e caracterizar fontes de produção de resíduos.
- Promover a reutilização, a reciclagem e a redução dos resíduos produzidos pela atividade agrícola.

CONHECIMENTOS:

- Noções da Legislação Ambiental Brasileira: artigo 225 da Constituição Federal, principais normas ambientais brasileiras, Política e Sistema Nacional de Meio Ambiente (Lei 6.938/81), áreas legalmente protegidas (Lei 4771/65 e Lei 9985/00), Licenciamento Ambiental, Infrações Ambientais e Sanções (Lei 9605/98) e código ambiental catarinense (Lei 14675/2009).
- Identificação e caracterização de fontes de produção de resíduos agrícolas.
- Tipos de resíduos, processos de geração e suas características básicas.
- Tipos de tratamento e disposição final.
- Redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

ATITUDES:

- Responsabilidade ambiental.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe;

CARGA HORÁRIA: 12 h.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MANO, E.B.; PAVHECO, E.B.; Bonelli. **Meio ambiente, poluição e reciclagem**. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2010.

MEDAUAR, O. **Mini Código Ambiental - Coletânea da Legislação de direito ambiental e Constituição Federal**. 10 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais. 2011.1280p.

PHILIPPI Jr. Arlindo. PELICONI, Maria Cecília F. (editores). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2 ed. São Paulo: Manole. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PEREIRA NETO, J. T. **Manual da Compostagem**. Viçosa: UFV. 2007.

PIVA, Ana Magda; WIEBECK, Hélio. **Reciclagem do Plástico: como fazer da reciclagem um negócio lucrativo.** São Paulo: Artliber. 2004.

ZANIN, Maria; MANCINI, Sandro D. **Resíduos plásticos e reciclagem: Aspectos gerais e tecnologia.** São Carlos: Edufscar. 2004.

UNIDADE CURRICULAR: Solos em sistemas Agroecológicos
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none"> • Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none"> • Melhorar as propriedades do solo, com base nos princípios da agricultura orgânica. • Implantar sistemas conservacionistas do solo. • Empregar práticas de manejo agroecológico do solo que favoreçam o desenvolvimento das plantas. • Monitorar a qualidade do solo por indicadores químicos, físicos e biológicos do solo. • Estabelecer práticas orgânicas de melhoria da fertilidade do solo e nutrição das plantas.
CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas sobre solos. • Biologia do solo (microbiologia, bioquímica e ecologia do solo). • Matéria orgânica do solo. • Interações benéficas entre plantas e microrganismos. • Fertilidade natural do solo, desequilíbrio nutricional e o comportamento das plantas. • Teoria da trofobiose. • Elaboração e emprego de biofertilizantes. • Sistemas de manejo agroecológicos. • Práticas vegetativas de conservação do solo. • Indicadores de qualidade do solo.
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Contribuição nas aulas com interesse e empenho; • Demonstração de iniciativa; • Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos; • Trabalho em equipe.
CARGA HORÁRIA: 15 h
BIBLIOGRAFIA BÁSICA GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável . Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2000. 653p. PENTEADO, S. R. Adubação na agricultura ecológica . Editora: Via Orgânica. 2008. 154p. PENTEADO, S. R. Adubação na agricultura ecológica - calculo e recomendação numa abordagem simplificada . Editora: Via Orgânica. 2007. 157p. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR MOREIRA, F. M. M.; SIQUEIRA, J. O. Microbiologia e Bioquímica do Solo . Lavras: Editora da UFLA, 2006, 726 p. PENTEADO, S. R. Adubos verdes e produção de biomassa . Editora: Via Orgânica. 2007. 157p. PRIMAVESI, A. Manejo Ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais . São Paulo: Nobel, 2002.

UNIDADE CURRICULAR: Sistemas e Processos de Produção Agroecológica
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none"> • Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

HABILIDADES:

- Comparar os sistemas de cultivo convencional e agroecológico.
- Contextualizar os problemas ecológicos da moderna agricultura.
- Estabelecer princípios de uma produção agrícola ecológica e sustentável.
- Conhecer as principais vertentes do pensamento agroecológico e do desenvolvimento sustentável.
- Identificar os princípios da Agroecologia aplicados no manejo de sistemas hortícolas.
- Diversificar o sistema de produção agrícola no tempo e espaço.
- Conhecer as principais práticas de cultivo de olerícolas e frutas.
- Saber identificar os principais problemas encontrados na implantação de uma horta ou pomar.
- Converter o sistema de cultivo convencional em orgânico.

CONHECIMENTOS:

- Introdução aos sistemas produtivos: comparativo entre produção convencional e orgânica.
- Contexto social, ambiental e agronômicos da ciência da agroecologia.
- Identificação das principais correntes de pensamento agroecológico aplicadas ao desenvolvimento sustentável.
- Impactos das técnicas agrícolas sobre os recursos produtivos e principais problemas ecológicos da agricultura.
- Sustentabilidade ecológica da agricultura.
- Definição de local, implantação de área de cultivo e práticas de preparo e correção.
- Preparo dos canteiros, uso de adubos orgânicos e biofertilizantes.
- Escolha de variedades e sementes, plantio (elaboração de cronograma, épocas de semeaduras e espaçamento)
- Irrigação e qualidade de água.
- Manejo de hortas e pomares.
- Práticas de solarização do solo e cultivo protegido.
- Conversão de áreas convencionais em orgânicas.

ATITUDES:

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe.

CARGA HORÁRIA: 36 h.**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. Trad. Eli Lino de Jesus e Patrícias Vaz. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2002. 592 p.

PENTEADO, S.R. **Cultivo Ecológico de Hortaliças - Como Cultivar Hortaliças sem Veneno**. Ed. Via Orgânica . 2007. 253p.

PENTEADO, S.R. **Manual Prático de Agricultura Orgânica - Fundamentos e Técnicas**. Ed. Via Orgânica. 2007. 206p.

GLIESSMAN, S.R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2000. 653p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, S.G.; PETEREN, P.; CORDEIRO, A. **Crise sócio ambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira**. Subsídios à formulação de diretrizes ambientais para

o desenvolvimento agrícola. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2001. 122p.

AQUINO, A.M.; COLS, R.L.A. **Agroecologia – Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Ed. Embrapa. 2005. 515p.

CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Agroecologia e Extensão Rural – Contribuições para a Promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável**. Brasília/DF, 2007. 167p.

PRIMAVESI, A. **Agricultura Sustentável - Manual do Produtor Rural**. Ed. Nobel. 1992.

UNIDADE CURRICULAR: Fitossanidade nos Sistemas Orgânicos

COMPETÊNCIA:

- Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

HABILIDADE:

- Estabelecer práticas fitossanitárias na implantação, condução e colheita de frutas e hortaliças conduzidas em um sistema orgânico.

CONHECIMENTOS:

- Manejo de plantas espontâneas e insetos.
- Manejo de doenças.
- Plantas companheiras.
- Manejo integrado. Uso de odores em teias alimentares. Homeopatia.
- Controle Biológico.
- Tecnologia de aplicação de produtos fitossanitários agroecológicos.

ATITUDES:

- Realização das atividades propostas nas atividades praticas e em sala de aula.
- Assiduidade às aulas.
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho.
- Demonstração de iniciativa.

CARGA HORÁRIA: 15h.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGAMIN, A.F., KIMATI, H.L.A. **Manual de fitopatologia**. 4.ed SãoPaulo : Agronômica Ceres, 2005.

GALLO, D. **Manual de entomologia agrícola**. Ed. FEALQ, 2002. 920p.

LORENZI, H. **Manual de Identificação e Controle de Plantas Daninhas**. 6ª Edição Plantarum. 2006.362p.

PENTEADO, S. R. **Defensivos Alternativos e Naturais Para uma Agricultura Saudável**. Via Orgânica. 2007. 172p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, L.L. **Doenças tratadas com plantas medicinais**. 2ed. Petrópolis:Vozes, 2003. 143 p.

VENZON, M., PAULA JÚNIOR, T.J., de, PALLINI, A. **Controle Alternativo de Pragas e Doenças**. Editora EPAMIG-MG, 2006.

ZAMBOLIM, L.. VALE, F. X. R. do & COSTA, H. **Controle Integrado de Doenças de Hortaliças**. Suprema Gráfica e Editora. 1997. 122 p.

UNIDADE CURRICULAR: Comercialização e Certificação de Produtos Agroecológicos

COMPETÊNCIAS:

- Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da

agricultura orgânica.

HABILIDADES:

- Conhecer as etapas necessárias para a certificação de produtos agroecológicos.
- Determinar a demanda existente em cada mercado.
- Estabelecer as características primordiais do produto para atendimento do mercado identificado.
- Estabelecer o preço adequado a partir das estratégias de marketing.
- Justificar e demonstrar a implementação das ações logísticas.
- Estabelecer ações de comunicação que agreguem valor aos produtos e suas marcas.

CONHECIMENTOS:

- Identificação de segmentos de mercado e seleção de mercados-alvo: conceitos, níveis e modelos de segmentação de mercado, seleção de segmentos.
- Determinação do mix de marketing: determinação de produto (linha de produtos, marca, embalagem e rotulagem), preço (estabelecimento e adequação), praça (canais de distribuição e pontos de venda) e promoção (mix de promoção).
- Processo de certificação para produtos agroecológicos.
- Tipos de selos eco-sociais.
- Formas de organização empresarial.

ATITUDES:

- Realização das atividades propostas nas atividades práticas e em sala de aula.
- Assiduidade às aulas.
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho.
- Demonstração de iniciativa.

CARGA HORÁRIA: 30 h.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, Luciano Thomé e. NEVES, Marcos Fava. **Marketing e Estratégia em Agronegócios e Alimentos**. São Paulo: Atlas, 2003.

CERTIFICAÇÃO SOCIOAMBIENTAL PARA A AGRICULTURA Francisco Alves, José Maria Gusman Ferraz, Luís Fernando Guedes Pinto e Tamás Szmrecsányi (org). KOTLER, Philip. KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing: A Bíblia do Marketing**. 12ª Ed. São Paulo: Pearson, 2008.

Curitiba:IPARDES, 2007.188 p.

MIOR, L.C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó, Unochapecó, Editora Argos, 2005, 338p.

Silvio Roberto Penteado. **CERTIFICAÇÃO AGRÍCOLA - COMO OBTER O SELO AMBIENTAL E ORGÂNICO**. Campinas,SP:Editora: Via Orgânica. 2010. 216p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Propriedade intelectual & inovação no agronegócio/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. organização Luiz Otávio Pimentel. Brasília: MAPA. Florianópolis: EaD/UFSC, 2009.

IPARDES. **O mercado de orgânicos no Paraná: caracterização e tendências/Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social e Instituto Agrônomo do Paraná**.

UNIDADE CURRICULAR: Práticas em Agricultura Orgânica

COMPETÊNCIAS:

- Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios

da agricultura orgânica.

HABILIDADES:

- Melhorar as propriedades do solo, com base nos princípios da agricultura orgânica.
- Implantar sistemas conservacionistas do solo.
- Empregar práticas de manejo agroecológico do solo que favoreçam o desenvolvimento das plantas.
- Monitorar a qualidade do solo por indicadores químicos, físicos e biológicos do solo.
- Estabelecer práticas orgânicas de melhoria da fertilidade do solo e nutrição das plantas.
- Identificar os princípios da Agroecologia aplicados no manejo de sistemas hortícolas.
- Diversificar o sistema de produção agrícola no tempo e espaço.
- Conhecer as principais práticas de cultivo de olerícolas e frutas.
- Saber identificar os principais problemas encontrados na implantação de uma horta ou pomar.
- Converter o sistema de cultivo convencional em orgânico.
- Estabelecer práticas fitossanitárias na implantação, condução e colheita de frutas e hortaliças conduzidas em um sistema orgânico.

CONHECIMENTOS (provenientes de outras Unidades Curriculares):

- Fertilidade natural do solo, desequilíbrio nutricional e o comportamento das plantas.
- Teoria da trofobiose.
- Elaboração e emprego de biofertilizantes.
- Sistemas de manejo agroecológicos.
- Práticas vegetativas de conservação do solo.
- Manejo de plantas espontâneas e insetos.
- Manejo de doenças.
- Plantas companheiras.
- Manejo integrado. Uso de odores em teias alimentares. Homeopatia
- Controle Biológico.
- Tecnologia de aplicação de produtos fitossanitários agroecológicos.
- Definição de local e implantação de área de cultivo.
- Amostragem de solo e práticas de preparo e correção.
- Preparo dos canteiros.
- Uso de adubos orgânicos e biofertilizantes.
- Escolha de variedades e sementes.
- Plantio (elaboração de cronograma, épocas de semeaduras e espaçamento)
- Irrigação e qualidade de água.
- Manejo de hortas e pomares.
- Práticas de solarização do solo.
- Cultivo protegido.
- Conversão de áreas convencionais em orgânicas.

ATITUDES (provenientes de outras Unidades Curriculares):

- Realização das atividades propostas nas atividades práticas e em sala de aula.
- Assiduidade às aulas.
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;

CARGA HORÁRIA: 48h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RICKLEFS, R.E. **A Economia da Natureza**. 6a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 570p.

MANO, E.B.; PAVHECO, E.B.; Bonelli. **Meio ambiente, poluição e reciclagem**. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2010.

PENTEADO, S.R. **Manual Prático de Agricultura Orgânica - Fundamentos e Técnicas**. Ed. Via Orgânica. 2007. 206p.

BERGAMIN, A.F., KIMATI, H.L.A. **Manual de fitopatologia**. 4.ed SãoPaulo : Agronômica Ceres, 2005.

GALLO, D. **Manual de entomologia agrícola**. Ed. FEALQ, 2002. 920p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2000. 653p.

LORENZI, H. **Manual de Identificação e Controle de Plantas Daninhas**. 6ª Edição Plantarum. 2006.362p.

PENTEADO, S. R. **Adubação na agricultura ecológica**. Editora: Via Orgânica. 2008. 154p.

PENTEADO, S. R. **Adubação na agricultura ecológica - calculo e recomendação numa abordagem simplificada**. Editora: Via Orgânica. 2007. 157p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEDAUAR, O. **Mini Código Ambiental - Coletânea da Legislação de direito ambiental e Constituição Federal**. 10 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais. 2011.1280p.

PENTEADO, S. R. **Defensivos Alternativos e Naturais Para uma Agricultura Saudável**. Via Orgânica. 2007. 172p.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão através de:

- Avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores.
- Avaliação durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a Organização Didática do Campus Avançado Urupema, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os conceitos e registro das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

- E** - Excelente;
- P** - Proficiente;
- S** - Suficiente;

I – Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

Será aprovado no módulo o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver frequência igual ou superior a **setenta e cinco** por cento do total de horas letivas previstas no módulo.

Serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

25 Metodologia:

A prática pedagógica do Curso de Formação Inicial e Continuada Agricultor Orgânico orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Avançado Urupema. A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno. As estratégias de ensino adotadas incluem atividades prática a campo, aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, trabalhos em grupo, seminários, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de Aula	1	Pelo menos 24 carteiras.
2. Espaço de terra para desenvolvimento de aulas práticas	1	Área mínima de 500m ²
3. Ferramentas	1 de cada	Exada, Enxada, Regador e Pulverizador costal.
4. Sementes de hortaliças	10g de cada	6 espécies diferentes de cultivo na época de realização das aulas.
5. Fertilizantes orgânicos	1 litro de cada	Supermagro e Biofertilizante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Campus Avançado Urupema atua no eixo tecnológico de Recursos Naturais, por meio da oferta do Curso Técnico em Fruticultura e a produção orgânica é uma das vertentes que pode ser utilizada na produção de frutas.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

Duas vezes na semana.

30 Local das aulas:

Será providenciado pelos demandantes (Ministério do Desenvolvimento Agrário/Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Município de Alfredo Wagner).

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2013.2	Vespertino e Noturno	Alfredo Wagner	24	24

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino fundamental I incompleto.

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

O corpo docente será formado por 1 (um) professor da área de Agroecologia e 1 (um) professor da área de Ciências Sociais Aplicadas.