



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO/IFAL

RESOLUÇÃO Nº 277 / 2024 - CEPE/IFAL (11.21)

Nº do Protocolo: 23041.029243/2024-24

Maceió-AL, 16 de agosto de 2024.

Aprova, Ad referendum, a criação, o funcionamento e o Plano Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional de Salgadeiro, Programa Mulheres Mil, ofertado pelo Campus Piranhas do Ifal.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO do Instituto Federal de Alagoas - IFAL, reconduzido pelo Decreto Presidencial de 13 de junho 2023, publicado no DOU no 111, 14 de junho de 2023, seção 2, p.1, em conformidade com o inciso I, do artigo 4º e inciso XVII, do artigo 13, da Resolução nº 22/CS, de 1º de julho de 2014, que aprovou o Regimento Interno do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e considerando o Processo nº 23041.012079/2024-16, de 25/3/2024.

RESOLVE:

Art. 1º. *Ad referendum*, aprova a criação, o funcionamento e o Plano Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional de Salgadeiro, na modalidade presencial, Programa Mulheres Mil, ofertado pelo Campus Piranhas do Instituto Federal de Alagoas, de acordo com o anexo único.

Art. 2º. Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação.

Parágrafo único: Estão convalidados os atos praticados no período de 5 de fevereiro a 2 de junho de 2024.

(Assinado digitalmente em 16/08/2024 11:28)
CARLOS GUEDES DE LACERDA
REITOR - TITULAR
REIT (11.01)
Matrícula: 1085939

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **277**, ano: **2024**, tipo: **RESOLUÇÃO**, data de emissão: **16/08/2024** e o código de verificação: **8d1ea0b357**

ANEXO ÚNICO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PROGRAMA MULHERES MIL
CAMPUS PIRANHAS**

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE
SALGADEIRO**

PIRANHAS-AL

2023



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PROGRAMA MULHERES MIL
CAMPUS PIRANHAS**

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE
SALGADEIRO**

MODALIDADE PRESENCIAL

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

PIRANHAS-AL

2023

ADMINISTRAÇÃO GERAL REITOR

Carlos Guedes de Lacerda

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO (PROAD)

Heverton Lima de Andrade

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO (PROEX)

PRÓ-REITOR DE ENSINO (PROEN)

Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (PRPPI)

Eunice Palmeira da Silva

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PRDI)

Carolina Mendonça de Moraes Duarte

EQUIPE SISTÊMICA DO PROGRAMA MULHERES MIL

Tâmara Lúcia dos Santos Silva – Coordenadora Geral

Ilka de Carvalho Cedrim – Coordenadora Adjunta

Angeline Santos Castro – Coordenadora Pedagógica

Kleberson Santos da Silva – Coordenador Financeiro

Renata Maria Wanderley da Rocha – Supervisora Local

Marema Galdino da Silva Oliveira – Apoio Acadêmico e administrativo Local

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	5
2	APRESENTAÇÃO	6
3	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	7
4	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
5	FORMAS DE DIVULGAÇÃO	10
6	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	10
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
	7.1 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	11
	7.1.1 Atendimento aos estudantes com necessidades específicas	<u>11</u>
	7.2 ESTRUTURA CURRICULAR	12
8	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	15
9	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	15
10	BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS	17
11	PERFIL DE PROFESSORES E TÉCNICOS	19
12	REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO	20
13	PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES	20
	REFERÊNCIAS	30

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

QUADRO 1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Tipo de Curso: Qualificação Profissional.
Nome do Curso: Salgadeiro
Eixo tecnológico: Produção alimentícia
Oferta: Presencial.
Local de Oferta: Delmiro Gouveia - Campus Piranhas
Turno: Vespertino
Carga Horária: 160h
Requisito de escolaridade: Ensino Fundamental I completo
Requisito de idade: Acima de 16 anos
Periodicidade: Fevereiro a Junho de 2024
Oferta de vagas: 76 vagas
Forma de ingresso: Através de edital para inscrição no processo de seleção.

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

2. APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se do Plano Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional de Salgadeiro, na modalidade presencial, do Programa Mulheres Mil. O Programa visa à formação profissional e tecnológica, articulada com elevação de escolaridade e a inclusão socioproductiva de mulheres em situação de vulnerabilidade social. Ele tem como principais diretrizes: possibilitar o acesso à educação; contribuir para a redução de desigualdades sociais e econômicas; promover a inclusão social; defender a igualdade de gênero; combater a violência contra a mulher; promover o acesso ao exercício da cidadania e desenvolver estratégias para garantir o acesso das mulheres ao mundo do trabalho. Para isso, atua no sentido de garantir ascensão à educação a essa parcela da população, de acordo com as necessidades educacionais de cada comunidade e a vocação econômica das regiões. A proposta aqui apresentada é fruto da adesão do Ifal à Linha de Fomento, conforme regras divulgadas no Ofício-Circular No 35/2023/GAB/SETEC/SETEC-MEC, de 17 de abril de 2023.

Este Plano Pedagógico de Curso (PPC) se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para este respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Alagoas -

IFAL, campus Piranhas, unidade remota de Delmiro Gouveia. Consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08 e demais resoluções que normatizam a educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se a qualificação profissional.

Dada a natureza pedagógica, política e administrativa, este PPC é composto pela contextualização da oferta, pelas diretrizes pedagógicas e políticas institucionais para a organização curricular e pelo seu funcionamento. Essa estrutura visa contemplar os principais aspectos que a legislação educacional brasileira determina, assim como informar às comunidades interna e externa as normativas do curso.

A proposta visa oportunizar às mulheres em situação de vulnerabilidade social não apenas o acesso ao conhecimento técnico relacionado ao curso proposto, mas também o fortalecimento de competências socioemocionais, empreendedoras e cidadãs, fundamentais para o desenvolvimento integral das participantes e para a sua inserção ativa na sociedade e no mercado de trabalho.

Nesse sentido, foram realizados estudos e discussões sobre a maneira mais coerente de organizar o curso para atingir os objetivos de formação, assim como alinhar-se ao que determina o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) quanto à missão e os valores do Ifal. A saber, o Instituto Federal de Alagoas (Ifal) tem como missão “Promover educação de qualidade social, pública e gratuita, fundamentada no princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a fim de formar cidadãos críticos para o mundo do trabalho e contribuir para o desenvolvimento sustentável” (IFAL, 2019). Desse modo, o IFAL se configura como um espaço dedicado à formação integral do indivíduo, à promoção ativa da cidadania e à produção e disseminação do conhecimento. O compromisso da instituição é formar não somente profissionais qualificadas, mas também cidadãs conscientes e participativas, prontas para contribuir positivamente em suas famílias, comunidades e na sociedade em geral.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

O programa Mulheres Mil foi concebido com base no respeito às diretrizes do governo brasileiro para a redução das desigualdades sociais e econômicas entre as populações marginalizadas e no compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero. O programa

edificado em torno da educação, cidadania e desenvolvimento sustentável, nasceu em 2007 com o objetivo de promover a integração social e econômica de meninas carentes do Nordeste e Norte do Brasil, capacitando-as a melhorar seu potencial de emprego, sua vida e a vida de suas famílias e comunidades.

A partir da oferta de treinamento personalizado, que introduziu em seus programas temas como direitos e saúde da mulher, relacionamento interpessoal, inclusão digital, entre outros, o programa tem trabalhado no processo de emancipação dessas meninas, que, conscientes de seus direitos e capacitâncias, tornando-as sujeitos ativos na construção de um novo itinerário de vida, ocupando cada vez mais espaço na sociedade e favorecendo o desenvolvimento de sua comunidade.

O Programa Mulheres Mil chega ao Ifal em 2008 no campus Marechal Deodoro, proporcionando às mulheres dessa cidade a elevação da autoestima e a qualificação profissional. Com o lançamento da adesão à linha de fomento do programa em 2023, o Ifal vislumbra a possibilidade de continuar um trabalho de grande oportunidade de acesso à educação para essas mulheres que estão cada vez mais assumindo a chefia das suas famílias, responsáveis não só pelo sustento financeiro das suas residências, mas também pelo desenvolvimento cultural, social e educacional das/os suas/seus filhas/os e demais membros da família, fato que repercute nas futuras gerações e no desenvolvimento igualitário e justo do País.

Nesse sentido, diante dos impactos positivos apresentados pelas experiências desenvolvidas no Brasil e especificamente no Ifal, buscaremos levar a ampliação de formações para cidades dentro do nosso estado, qualificando essas mulheres, a partir da identificação e do reconhecimento da diversidade presente nos municípios de Delmiro Gouveia, que fará parte desse primeiro recorte.

O município de Delmiro Gouveia é conhecido por ações voltadas para mulheres já tendo prêmios em alguns desses programas. A cidade já foi considerada um município amigo da mulher, pelo desenvolvimento de ações voltadas para saúde, educação, formação profissional, assistência social e moradia.

Diante do perfil que Delmiro Gouveia vem desenvolvendo em seu trabalho com esse público, das possibilidades do Campus Piranhas e dos interesses das mulheres dessas comunidades, é proposto o curso de Salgadeiro no município a fim de que as mulheres em

situação de vulnerabilidade social possam obter a elevação da escolaridade, da autoestima e a qualificação profissional.

O curso de Salgadeiro busca qualificar os estudantes para produção, venda e distribuição de salgados, com base em instrumentos e estratégias de alimentação saudável, por meio de práticas alimentares promotoras da saúde, pautadas pelos requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos.

O Instituto Federal de Alagoas tem como papel formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir salgados, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental. Para tanto, o curso está estruturado em três módulos, com carga horária de 160h de aulas teóricas-práticas. Seus produtos abusam não só do paladar e olfato, mas a visão é um dos principais sentidos para garantir a venda, com elevado valor agregado por ser considerado um produto artesanal.

3.1. OBJETIVOS

3.1.1- Objetivo Geral:

Beneficiar mulheres a partir de 16 anos com nível fundamental completo, que apresentam quadro de exclusão social, educacional e econômica através de capacitação em que articule a elevação da escolaridade a formação profissional, possibilitando dessa forma uma atuação digna e autônoma na sociedade.

Proporcionar o desenvolvimento de habilidades práticas na produção de salgados, mistura, massas diversas, recheios, cremes, e variedade de salgados, conforme normas de segurança e higiene no trabalho e utilizando vários tipos de materiais, equipamentos e utensílios de acordo com suas necessidades de aplicações.

3.1.2- Objetivos específicos:

1. Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
2. Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
3. Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
4. Dominar as técnicas de produção de produtos de salgados variados;
5. Planejar a operacionalização da produção e do serviço de salgaderia;
6. Operacionalizar o armazenamento para salgados, resfriamento, congelamento e vácuo;
7. Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das

- relações do mundo do trabalho;
8. Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental;
 9. Conhecer as características organolépticas, aroma, cores, sabores e texturas.
 10. Produzir recheios, tipos, técnicas e aplicação.
 11. Interpretação e execução de fichas técnicas de preparação de salgados.
 12. Massas e suas classificações, tipos, técnicas e aplicação.
 13. Reconhecer os diferentes tipos de acondicionamento de salgados.
 14. Elaborar fichas técnicas de salgados.
 15. Tipos de Embalagem, Conservação e aplicação.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso de Salgaderia, na modalidade presencial, é direcionado a mulheres que tenham concluído o Ensino Fundamental I, a partir de 16 anos e que estejam em circunstâncias de vulnerabilidade social e econômica, cadastradas ou em processo de cadastramento no CadÚnico, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil.

O acesso dar-se-á através de seleção, obedecendo aos parâmetros indicativos de situação de vulnerabilidade social estabelecidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Delmiro Gouveia, CRAS e CREAS. A pré-matricula será realizada pelos demandantes junto com a equipe local do Ifal.

5. FORMAS DE DIVULGAÇÃO

A divulgação dos objetivos do Programa Mulheres Mil acontecerá no site do Instituto Federal de Alagoas, nas redes sociais oficiais, em visitas *in loco* a fim de despertar o interesse da comunidade. Também serão realizadas visitas na cidade de Delmiro Gouveia para contato com as mulheres interessadas.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Com a conclusão do Curso de Salgadeiro, as egressas devem demonstrar domínio na elaboração de produtos de salgados variados, por meio do preparo de massas, suas classificações, tipos, técnicas e aplicação bem como de recheios, tipos, técnicas e aplicação,

além de reconhecer os diferentes tipos de acondicionamento de salgados, conhecendo os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos. Dentro dessa perspectiva, poderão atuar em empresas produtoras de alimentos, lanchonetes e de maneira autônoma.

O profissional de Salgadeiro deverá estar apto para atuar na produção de produtos de salgados tradicionais e finos, seguindo as normas e padrões de qualidade, higiene, segurança e prevenção de acidentes. Produzirá poderá atuar em: Restaurantes, bares, padarias, lanchonetes, buffets ou cafés e/ou como autônomo, sob a supervisão do confeitoiro chefe e ou gerente, integra a equipe de cozinha e deve apresentar as seguintes características: equilíbrio, disciplina, dinamismo, iniciativa, atenção, discrição, cooperativismo, boa disposição física, boa memória, pró-atividade, capacidade de ouvir sugestões e críticas, paciência e agilidade.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

7.1 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS

O Ifal, na perspectiva de cumprimento de sua missão, requer que a estrutura curricular dos seus cursos tome o trabalho como princípio geral da ação educativa. Para tanto, adota princípios fundamentais como a formação integral, a permanência com êxito, a integração das atividades e a formação cidadã (IFAL, 2019).

Mediante o exposto, os procedimentos metodológicos utilizados deverão tomar como base os pressupostos das metodologias ativas da aprendizagem. Nessa abordagem, as estudantes, orientadas pelos docentes, adquirem “uma postura de ação, resolvendo problemas, desenvolvendo projetos e criando oportunidades para a construção de conhecimento” (ANDRADE et al, 2020, p.09), assegurando, assim, a elaboração de aprendizagens significativas.

Nesse sentido, orientamos que a prática pedagógica docente contemple:

- Abordagem dos conteúdos de ensino de modo contextualizado, devendo expressar a pluralidade cultural existente na sociedade, valorizando as experiências das estudantes, sem perder de vista a construção de novos saberes;
- Envolvimento das estudantes na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Elaboração de materiais didáticos adequados às alunas. Esse material deverá contemplar a síntese das teorias e a referência para buscas bibliográficas

aprofundadas, além de trazer exemplos, exercícios, entre outros.

- Comunicação efetiva entre docentes e estudantes, seguindo os princípios da cooperação, do respeito e da autonomia, de modo a alcançar os objetivos pedagógicos propostos;
- Utilização de recursos tecnológicos disponíveis, adequando-os ao público, auxiliando, assim, as atividades pedagógicas;
- Acompanhamento pedagógico individualizado às estudantes que apresentarem dificuldades, visando à permanência e à conclusão com êxito;
- Produção coletiva do conhecimento, adotando estratégias de ensino diversificadas, que favoreçam a interação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem: aulas expositivas dialogadas e interativas; desenvolvimento de projetos; aulas experimentais (em laboratórios); visitas técnicas; seminários; jogos; debates; exposição de filmes; grupos de estudos; desenvolvimento de pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos na área de vendas; estudos de caso; relato de experiências das estudantes, entre outros;
- Organização de um ambiente educativo instigador, de modo a articular múltiplas atividades, beneficiando a transformação de informações em conhecimentos necessários à qualificação profissional das jovens e das adultas matriculadas no curso;
- Realização do planejamento, do registro e da análise das aulas e atividades realizadas.

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

A organização curricular está elaborada de forma sequencial, cujo intuito é facilitar o entendimento dos princípios teóricos e práticos para desenvolver a atividade de produção de salgados. O Curso está organizado em 15 componentes curriculares totalizando 160 horas.

7.1.1 Atendimento às estudantes com necessidades específicas

O Curso de Auxiliar de Salgadeiro atuará no sentido de cumprir os dispositivos que regulamentam a Resolução nº 17/CS, de 11 de junho de 2019, do Instituto Federal de Alagoas, garantindo o atendimento as estudantes com necessidades específicas, assegurando a igualdade de oportunidades e o fortalecimento das políticas de Educação Inclusiva.

Isso posto, deverá assegurar as condições adequadas para que ocorra a qualificação profissional dessas mulheres, a fim de que possam concorrer às oportunidades concedidas

pelo mundo do trabalho.

7.2 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular dos cursos do Programa Mulheres Mil, na modalidade presencial, é estruturada por temas interdisciplinares e tem suas unidades didáticas dispostas em 3 módulos formativos.

O módulo do núcleo comum a todos os cursos, compreende o núcleo básico com 24h, junto ao núcleo de gênero, saúde da mulher e qualidade de vida, com 40h. O núcleo profissional, composto por 96 h, está voltado para a formação da estudante com a finalidade de inclusão socioprofissional e empoderamento. Totalizando uma carga horária de 160h, que são distribuídas da seguinte forma, conforme consta no quadro 2.

Quadro 2: Matriz Curricular do Curso de Salgadeiro		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária¹
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	8h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8h
	Carga horária	40h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	8h
	Ética e relações humanas	8h
	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8h
	Carga horária	24h
	Análise de custo e Planejamento do Preço de Venda do Produto	08h

¹ A hora/aula, considerada na organização da matriz curricular, possui 60 minutos.

Núcleo Profissional	Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	08h
	Direitos e deveres da trabalhadora	8h
	Higiene e segurança na manipulação e produção de alimentos	10h
	Habilidades Básicas em Salgaderia I: Instalações, Matérias-primas, Utensílios e Equipamentos	10h
	Habilidades Básicas em Salgaderia II: Tipos de massas assadas: Empada Tradicional e Empadão, Torta, Pastel Tradicional e Festa, Calzone Tradicional e Festa, Esfirra Fechada Tradicional e Festa, Esfirra Doce Tradicional e Festa, Croissant Tradicional e Doce.	14h
	Habilidades Básicas em Salgaderia III: Tipos de massas fritas: Bolinha de Queijo Tradicional e Festa, Risoles Tradicional e Festa, Pastel Tradicional e Festa, Pastel Doce, Enroladinho Tradicional e Festa e Coxinha Tradicional e Festa.	14h
	Habilidades Básicas em Salgaderia IV: Recheios salgados: frango, queijo, carne moída, carne seca, calabresa, catupiry, camarão, bacalhau.	12h
	Habilidades Básicas em Salgaderia V: Recheios doces: brigadeiro, prestígio, romeu e julieta, banana, doce de leite, creme de avelã.	12h
	Carga horária	96h
CARGA HORÁRIA TOTAL (40h+24h+96h)		160h

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas, anteriormente, podem ser realizados a partir de avaliação e certificação, mediante exames, elaborados em concordância

com as características do componente curricular. Podem ser aproveitados:

- a) Componentes curriculares concluídos em cursos técnicos de nível médio ou de qualificação profissional, observada a escolaridade mínima estabelecida;
- b) Saberes e competências reconhecidos em processos formais de certificação profissional.

9. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A metodologia de avaliação nos cursos realizados pelo Programa Mulheres Mil, do Instituto Federal de Alagoas/IFAL, levará em consideração o conhecimento empírico de cada estudante, ou seja, os conhecimentos prévios. Aquilo que as estudantes aprenderam em suas práticas quotidianas farão parte de todo processo ensino-aprendizagem ao longo do curso ministrado.

Busca-se valorizar as experiências individuais de forma a construir aprendizados coletivos ao longo do curso, tornando o processo ensino-aprendizagem dotado de significados, aumentando a autoestima das alunas e potencializando os diversos saberes dentro de uma multiplicidade de vivências de cada pessoa.

Acredita-se na avaliação da aprendizagem de forma participativa, contínua, permanente, formativa e qualitativa. Reconhecendo as mulheres como pessoas com vivências ricas que devem nortear as práticas pedagógicas e direcionar os métodos avaliativos. Deve-se considerar o conhecimento prévio das estudantes, acrescentando os conceitos-chaves, pontuando os saberes acadêmicos de forma que os saberes, empíricos e da academia, sejam indissociáveis e os possíveis equívocos sejam dissolvidos.

De acordo com o Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito (2012, p.15), a “concepção de avaliação escolhida é a da avaliação contínua, simétrica e reflexiva”. Ou seja, a avaliação deve ser vista como um processo, e isto significa que deve ser levado em conta o progresso das estudantes a partir da abordagem dos conceitos trabalhados e das práticas executadas. A reflexão através da autoavaliação é também uma forma de aprendizagem que leva ao aprimoramento da prática, formação de novos hábitos e conhecimentos. Esta prática deve ser considerada ao longo de todo processo avaliativo.

Caberá aos professores escolherem a melhor estratégia de avaliação de acordo com a disciplina ministrada, podendo utilizar em suas metodologias teste prático, simulações de

fatos reais, observações, trabalhos de apresentações, exposições, debates, autoavaliação, trabalhos em grupo, participação em sala de aula, relatórios, criação de folders, pôsteres, materiais de redes sociais, vídeos, seminários e avaliações dissertativas, com ou sem consulta, e objetiva, a depender do perfil da turma.

A avaliação, em todos os seus momentos, deverá possibilitar a observação da capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do curso.

Importante ressaltar que, à medida que as aulas avançam, os professores devem usar a criatividade para fazer com que as estudantes desenvolvam as habilidades que o curso requer. A avaliação não deve ser enclausurada, rígida e ineficiente para comprovar a aprendizagem, mas ela pode ser criativa, leve e induzir as alunas a participarem, com alegria, deste processo. Deve-se utilizar formas flexíveis e justas de avaliação, com imparcialidade, com rigor, porém não nos mesmos níveis de um aluno tradicional. É importante considerar que existem métodos que provam o mesmo conhecimento de forma diferenciada e que visam o aprofundamento de conhecimentos e desenvolvimento de habilidades e atitudes das estudantes, essas formas deverão ser exploradas na sua totalidade.

A avaliação do desempenho escolar será feita por componentes disciplinares, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência, nas aulas teóricas, nos trabalhos escolares, nos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo das estudantes e dos resultados obtidos nas atividades avaliativas.

Tendo em vista que o processo ensino-aprendizagem ocorrerá de forma diagnóstica, contínua e participativa, considerando-se os aspectos qualitativos e quantitativos, o aproveitamento dos componentes curriculares para composição do certificado deverá vir através de conceitos, conforme expresso abaixo:

O resultado desse processo de avaliação será expresso em menções:

- **Conceito A - Excelente:** capaz de desempenhar, com destaque, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ($9 \leq n \leq 10$)
- **Conceito B - Muito bom:** capaz de desempenhar, a contento, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ($7 \leq n < 9$)

• **Conceito C - Bom:** capaz de desempenhar, o mínimo das competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ($6 \leq n < 7$)

• **Conceito D - Regular :** desenvolveu abaixo do esperado para as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. (nota menor 6,0)

Conceito		Nota (n)
Conceito A	EXCELENTE	$9 \leq n \leq 10$
Conceito B	MUITO BOM	$7 \leq n < 9$
Conceito C	BOM	$6 \leq n < 7$
Conceito D	REGULAR	Nota menor 6,0

Elencada com os objetivos do Programa Mulheres Mil, a avaliação deve se constituir num processo inclusivo, que eleve a autoestima das mulheres e lhes dê coragem para galgar novos desafios, novas aprendizagens e constituírem visões de um mundo com mais possibilidades para si.

Ao término do curso considerar-se-á aprovado a estudante que obtiver percentual mínimo de setenta e cinco por cento (75%) de frequência em todo o período letivo do curso e no mínimo conceito C nas médias regulares dos componentes curriculares.

Por fim, deverão ser criados espaços para a recuperação contínua da aprendizagem das estudantes com dificuldades de acompanhamento dos estudos, por meio de várias técnicas e instrumentos avaliativos, de forma que elas avancem sempre juntas às demais, procurando evitar a reprovação e/ou exclusão do programa.

10. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS

As instalações e equipamentos são constituídas com base nas especificações técnicas necessárias ao processo de formação profissional requerido para a consecução do perfil de formação. Sendo assim, a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso de Auxiliar de Confeitaria deverá conter:

I. 01 Sala para realização das aulas: com 36 carteiras cada, quadro branco, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.

II. Cozinha para com utensílios e equipamentos necessários para produções na área de

Salgaderia.

III. Laboratório de Informática.

IV. Sala de apoio para equipe administrativa e professores com mobiliário e acesso à Internet.

V. Biblioteca com espaço de estudos individual e em grupo.

11. PERFIL DE PROFESSORES E TÉCNICOS

Os quadros 3 e 4, a seguir, descrevem o pessoal docente e administrativo necessário ao funcionamento do curso, que são bolsistas do programa, conforme determinação da Resolução/CD/FNDE Nº 6, de 12 de março de 2013:

QUADRO 3 – PROFESSORES	
Área	Formação
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Graduação em Letras, OU Comunicação.
Matemática aplicada e educação financeira noções de	Graduação em Matemática, OU Administração, OU Ciências Contábeis, OU Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU Psicologia, OU Comunicação Social, OU Artes, OU Teatro, OU Artes Cênicas, OU Comunicação e Marketing, OU Jornalismo, OU Tecnólogo em Recursos Humanos.
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU Ciências Sociais, OU Filosofia, OU Psicologia, OU Serviço Social.
Ética e relações humanas	Graduação em Direito, OU Ciências Sociais, OU Filosofia, OU Psicologia, OU Serviço Social.
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.
Higiene e segurança na manipulação e produção de alimentos	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Economia Doméstica, Gastronomia, Ciência de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos; ou Técnico em Agroindústria ou Alimentos

<p>Habilidades Básicas em Salgaderia: Instalações, Matérias-primas, Utensílios e Equipamentos</p>	<p>Graduação em Nutrição, OU Engenharia de Alimentos, OU Economia Doméstica, OU Gastronomia, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios, OU Experiência comprovada na área.</p>
<p>Tipos de massas assadas: Empada Tradicional e Empadão, Torta, Pastel Tradicional e Festa, Calzone Tradicional e Festa, Esfirra Fechada Tradicional e Festa, Esfirra Doce Tradicional e Festa, Croissant Tradicional e Doce.</p>	
<p>Tipos de massas fritas: Bolinha de Queijo Tradicional e Festa, Risoles Tradicional e Festa, Pastel Tradicional e Festa, Pastel Doce, Enroladinho Tradicional e Festa e Coxinha Tradicional e Festa.</p>	
<p>Recheios salgados: frango, queijo, carne moída, carne seca, calabresa, catupiry, camarão, bacalhau.</p>	
<p>Recheios doces: brigadeiro, prestígio, romeu e julieta, banana, doce de leite, creme de avelã.</p>	
<p>Análise de custo e Planejamento do Preço de Venda do Produto</p>	<p>Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Gestão Pública, OU Recursos Humanos, OU Marketing, OU Comércio Exterior, OU Economia, OU Empreendedorismo, OU Ciências Sociais.</p>
<p>Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária</p>	<p>Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Gestão Pública, OU Recursos Humanos, OU Marketing, OU Comércio Exterior, OU Economia, OU Empreendedorismo, OU Ciências Sociais.</p>
<p>Direitos e deveres da trabalhadora</p>	<p>Graduação em Direito, OU Ciências Sociais, OU Psicologia, OU Serviço Social.</p>

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

<p>QUADRO 4 – ADMINISTRATIVOS</p>	
<p>Função</p>	<p>Formação</p>

Supervisora Local	Servidor ativo do IFAL com curso superior
Apoio Acadêmico Administrativo	Servidor ativo do IFAL com curso superior

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

12. REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

Após a integralização dos componentes curriculares, às estudantes que obtiverem frequência de, no mínimo, 75% do total da carga horária do curso e no mínimo, conceito C nas médias regulares dos componentes curriculares, será conferido o Certificado de conclusão do Curso de Qualificação Profissional de Salgadeiro, na modalidade a presencial.

14. PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES

Componente Curricular: Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Carga Horária: 12 Horas
EMENTA	
Relacionar os conteúdos programáticos aplicados aos conceitos e tópicos do curso. Aplicar ferramentas básicas de leitura e produção de texto. Reconhecer textos verbais e não-verbais. Compreensão e interpretação de textos.	
OBJETIVOS	
Empregar a língua na modalidade oral e escrita adequada às diferentes situações de comunicação. Perceber a utilidade e os benefícios do domínio da leitura e produção de texto para o desenvolvimento da competência profissional.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementos da comunicação; 2. Funções da linguagem; 3. Linguagem verbal e linguagem não-verbal; 4. Relação entre língua falada, língua escrita e variação linguística; 5. Gêneros e tipos textuais relacionados ao curso. 	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
<p>CUNHA, C.; CINTRA, L. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 6.ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2013.</p> <p>GARCIA, O.M. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.</p>	

FIORIN, J. L. **Lições de texto: leitura e redação.** 5.ed. São Paulo: Ática, 2006.
 MEDEIROS, J. B. **Português instrumental.** 10.ed. São Paulo: Atlas, 2018.
 MESQUITA, R. M. **Gramática da língua portuguesa.** 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Componente Curricular: Matemática aplicada e noções de educação financeira	Carga Horária: 12 Horas
---	--------------------------------

EMENTA

Relacionar os conteúdos programáticos aplicados aos conceitos e tópicos do curso. Aplicar as ferramentas de matemática básica relacionadas à formação profissional das alunas. O uso da matemática no cotidiano. Os fundamentos das quatro operações. Noções de porcentagem. Grandezas e medidas. Noções de educação financeira.

OBJETIVOS

Revisar e aprofundar os conceitos básicos de matemática. Perceber a utilidade e os benefícios da matemática para o desenvolvimento das competências profissionais e formação para o mercado de trabalho.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Operações com números racionais;
2. Regra de três simples e composta;
3. Porcentagem;
4. Juros simples e compostos;
5. Descontos simples;
6. Grandezas e medidas;
7. Matemática financeira.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BUIAR, C. L. **Matemática financeira.** Curitiba: Editora livro técnico, 2010.
 DANTE, L. R. **Matemática: contexto e aplicações: ensino médio, volume 1.** 5.ed. São Paulo: Ática, 2012.
 IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de matemática elementar, 11: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva.** São Paulo: Atual, 2004.
 LIMA, E. L. et al. **A matemática do ensino médio: volume 1.** 10.ed. Rio de Janeiro: SBM, 2012.
 SAMANEZ, C. P. **Matemática financeira.** 5.ed. São Paulo: Pearson, 2010.

Componente Curricular: Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Carga Horária: 8 Horas
--	-------------------------------

EMENTA

Introdução aos principais conceitos relacionados ao funcionamento de computadores e sistemas operacionais. Ferramentas aplicadas à prática profissional do curso. Editor de texto, planilhas eletrônicas. Principais mecanismos de busca e navegação na Internet. Redes sociais, correio eletrônico e computação na nuvem.

OBJETIVOS

Aprender a ligar e desligar um computador. Conhecer um sistema operacional e seus aplicativos. Manipular periféricos, tais como mouse e teclado. Apresentar os recursos do editor de texto e planilhas eletrônicas. Aprender a acessar a Internet e usar os mecanismos de comunicação (redes sociais) e nuvem.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Conhecendo o computador (ligar e desligar; periféricos);
2. Sistema operacional (área de trabalho, barra de tarefas e botão iniciar);
3. Editor de texto e planilha (digitação, salvar e imprimir documentos);
4. Internet (acessar páginas, downloads, correio eletrônico e redes sociais, nuvem).

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

ALVES, W. P. **Informática fundamental**: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica, 2010.

BARBOSA FILHO, A.; CASTRO, C.; TOME, T. **Mídias digitais**: convergência tecnológica e inclusão social. São Paulo: Paulinas, 2005.

HUNT, T. **O poder das redes sociais**. São Paulo: Gente, 2010.

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. **Informática**: conceitos e aplicações. 4.ed. São Paulo: Érica, 2013.

SILVA, M. G. da.; OLIVIERO, C. A. J. **Informática**: terminologia, microsoft windows 8, internet, segurança, microsoft office word 2010, microsoft office excel 2010, microsoft office powerpoint 2010, microsoft office access 2010. São Paulo: Érica, 2012.

Componente Curricular: Oratória, expressão corporal e verbal	Carga Horária: 8 horas
EMENTA	
Comunicação e expressão. Linguagem corporal. Estratégias retóricas. Estrutura do discurso. Técnicas de apresentação. Falar de improviso. Ansiedade e medo.	
OBJETIVOS	
Propiciar às participantes vivências que desenvolvam a comunicação oral e a comunicação corporal, com a utilização de estratégias que promovam o envolvimento e a interação coletiva. Saber lidar com o medo e a inibição de falar em público.	

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Prática em oratória;
2. Comunicação corporal;
3. Técnicas de relaxamento;
4. Dinâmicas de comunicação e interação;
5. Timidez e introversão.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

ANDREOLA, B. A. **Dinâmica de grupo: jogo da vida e didática do futuro**. 29.ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

GUIRAUD, P. **A linguagem do corpo**. São Paulo: Ática, 2001.

PENTEADO, J. R. W. **A técnica da comunicação humana**. 14.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

POLITO, R. **Como falar corretamente e sem inibições**. 112.ed. São Paulo: Benvirá, 2016.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal**. 74.ed. Petrópolis: Vozes, 2015.

Componente Curricular: Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher

Carga Horária: 8 horas

EMENTA

A doutrina dos direitos fundamentais e sua evolução. O sistema global de proteção dos direitos humanos. Sistemas regionais de proteção dos direitos humanos. A declaração de direitos na Constituição brasileira. Os instrumentos de proteção de direitos humanos. Direitos da mulher. Violência doméstica e familiar. Políticas públicas de atenção à mulher.

OBJETIVOS

Analisar, refletir e compreender os princípios, valores e direitos que caracterizam a dignidade da pessoa humana, promovendo o debate sobre a importância da construção da igualdade nas relações de gênero e combate a todas as formas de violência e discriminação. Promover a elevação da autoestima por meio do conhecimento sobre as modalidades de violência contra a mulher e seus mecanismos legais de repressão.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Fundamentos de direitos humanos e cidadania;
2. Direitos econômicos e sociais;
3. Os conceitos de gênero e de relações de gênero;
4. Enfrentamento da violência contra a mulher (Lei Maria da Penha);
5. Modalidades de violência;
6. Feminicídio;
7. As relações de gênero e o mundo do trabalho.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BONETTI, A.; SOUZA, A. M. F. de L. e (Orgs.). **Gênero, mulheres e feminismos**. Salvador: Edufba, 2011.

BOTELHO, A.; SCHWARCZ, L. M. (orgs.). **Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos**. São Paulo: Claro enigma, 2012.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2023]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 out. 2023.

BRASIL. **Lei nº 11.340, de 7 de agosto de 2006**. Cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, nos termos do § 8º do art. 226 da Constituição Federal, da Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres e da Convenção Interamericana para Prevenir, Punir e Erradicar a Violência contra a Mulher; dispõe sobre a criação dos Juizados de Violência Doméstica e Familiar contra a Mulher; altera o Código de Processo Penal, o Código Penal e a Lei de Execução Penal; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2023]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/111340.htm. Acesso em: 13 out. 2023.

BRASIL. **Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002**. Institui o Código Civil. Brasília, DF: Câmara dos Deputados, [2002]. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2002/lei-10406-10-janeiro-2002-432893-publicacaooriginal-1-pl.html#:~:text=Institui%20o%20C%C3%B3digo%20Civil.&text=Art.,e%20diversos%20na%20ordem%20civil>. Acesso em: 13 out. 2023.

SOIHET, R. **Feminismos e antifeminismos: mulheres e suas lutas pela conquista da cidadania plena**. Rio de Janeiro: 7 letras, 2013.

Componente Curricular: Ética e relações humanas	Carga Horária: 8 horas
EMENTA	
Noções de ética. A importância da ética na vida e no trabalho. A importância das relações humanas no trabalho, na família e na comunidade. Processo de humanização.	
OBJETIVOS	
Promover a reflexão sobre a importância da ética na vida e no trabalho. Refletir sobre formas mais saudáveis de se relacionar com outras pessoas em diferentes ambientes e situações. Identificar práticas de relacionamentos interpessoais. Desenvolver habilidades para trabalhar em equipe. Compreender a comunicação como elemento nas relações interpessoais.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceito de ética; 2. Relacionamentos interpessoais; 3. Autoconhecimento; 4. Humanização; 5. Trabalho em equipe; 6. O papel da comunicação nas relações interpessoais. 	

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

CORTELLA, M. S. **Pensar bem nos faz bem!**: pequenas reflexões sobre grandes temas 2: família, carreira, convivência, ética. 2.ed. Petrópolis; Vozes, 2014.

COSTA, A. A. [et al.]. **Reconfiguração das relações de gênero no trabalho**. São Paulo: CUT, 2004. Disponível em: <https://library.fes.de/pdf-files/bueros/brasilien/05632.pdf>. Acesso em: 14 out. 2023.

DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. **Comportamento humano no trabalho**: uma abordagem organizacional, v.2. São Paulo: Cengage Learning, 1996.

DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. **Psicologia das relações interpessoais**: vivências para o trabalho em grupo. 9.ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, A. **Ética**. 35.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

TELES, M. A. de A. **O que são direitos humanos das mulheres**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

Componente Curricular: Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional

Carga Horária: 8 horas

EMENTA

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Microbiologia dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Perigo em alimentos. Higiene e conservação de alimentos. Higiene pessoal e uso de EPIs.

OBJETIVOS

Contribuir para a disseminação de informações sobre SAN e DHAA, seus conceitos e bases legais. Conhecer, avaliar, analisar e discutir aspectos sobre a higiene dos alimentos e higiene pessoal.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Conhecimento e explanação da SAN e DHAA;
2. Conceitos de higiene alimentar;
3. Conservação de alimentos;
4. Conceito de segurança alimentar;
5. Higiene pessoal;
6. Importância do uso dos EPIs.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BRASIL. **Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2021]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 23 out. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas à assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política

Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 19 out. 2023.

BRITO, J. G.; COSTA, E. R. Titularidade feminina no Programa Bolsa Família: questões de gênero e Segurança Alimentar. **Revista Tropos**. v.1, n.3. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/tropos/article/view/185>. Acesso em: 23 out. 2023.

MALUF, R.; REIS, M. C. dos. Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. In: ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. (orgs.) **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

SILIPRANDI, E. C. A alimentação como um tema político das mulheres. In ROCHA, C.; BURLANDY L.; MAGALHÃES R. (org.). **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.

SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7.ed. São Paulo: Varela, 2014.

Componente Curricular: Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária

Carga Horária: 8 horas

EMENTA

Tipos de associativismo: cooperativas, associações, rede de empresa, consórcio de empresas, central de negócios. Introdução ao empreendedorismo. Criatividade, visão e perfil empreendedor. Liderança. Plano de negócio. Economia solidária: conceitos e aplicação no desenvolvimento econômico e social do país.

OBJETIVOS

Propiciar condições para que as participantes reconheçam os valores, princípios e atitudes indispensáveis ao sucesso de um empreendimento coletivo, refletindo e decidindo sobre a sua participação no processo de constituição e organização grupal. Provocar o desenvolvimento de novas empreendedoras, sintonizadas com as novas tendências do mercado, e identificar oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos importantes e de relevância para a sociedade. Contribuir para o desenvolvimento local, integrado e sustentável, bem como para a geração de emprego e renda da comunidade através da elaboração de um plano de negócio. Proporcionar o conhecimento sobre economia solidária.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Conceitos de economia solidária, associativismo e cooperativismo;
2. Empreendimentos de economia solidária;
3. Negócios coletivos;
4. Conceituação de empreendedorismo;

5. Estrutura organizacional de um pequeno negócio;
6. Liderança;
7. Plano de negócio.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

SEBRAE. **Como elaborar um plano de negócios**. Brasília, DF: SEBRAE, 2013. Disponível em: [Como elaborar um plano de negócios_17 x 24.indd \(sebrae.com.br\)](http://sebrae.com.br). Acesso em 30 out. de 2023.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4.ed. Barueri: Manole, 2012.

DAMÁSIO, M. M. **Associativismo e cooperativismo**. Brasília: NT, 2014.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 8.ed. São Paulo: Empreende, 2021.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**. 2.ed. São Paulo: Pearson, 2011.

SINGER, P. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2008.

Componente Curricular: Direitos e deveres da trabalhadora

Carga Horária: 12 horas

EMENTA

Tópicos da Constituição Federal de 1988 aplicados à mulher. Isonomia. Proteção no mercado de trabalho. Seguridade social. Direito do trabalho aplicado à mulher: proteção à maternidade. Segurança e saúde do trabalho. Distinção entre relação de emprego e relação de trabalho. Direitos da mulher grávida: saúde, trabalho e outros decorrentes da vida em sociedade.

OBJETIVOS

Compreender os direitos e deveres das mulheres trabalhadoras explorando temas acerca do direito do trabalho aplicado à mulher.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Explicação dos direitos e deveres da mulher;
2. Direito do trabalho aplicado à mulher;
3. Diferença entre relação de emprego e relação de trabalho;
4. Legislação trabalhista e o mundo feminino;
5. O mercado de trabalho e sua relação com as mulheres.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BRASIL. **Decreto Lei nº 5.452, de 1 maio de 1943**. Aprova a consolidação das leis do trabalho. Brasília, DF: Presidência da República, [2019]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm. Acesso em: 08 nov. 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2023]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 out. 2023.

FERRITO, B. **Direito e desigualdade**: uma análise da discriminação das mulheres no mercado de trabalho a partir dos usos dos tempos. São Paulo: LTR, 2021.

SILVÉRIO, V. G. **A proteção do trabalho da mulher como direito fundamental**: igualdade de gênero, reconhecimento e emancipação. Curitiba: CRV, 2020.

Componente Curricular: Higiene e segurança na manipulação e produção de alimentos	Carga Horária: 10 horas
--	--------------------------------

EMENTA

Conhecer práticas de higiene e segurança na manipulação e conservação de alimentos com base na legislação vigente.

OBJETIVOS

Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos; Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor; Identificar os perigos no processamento e atender às boas práticas de fabricação.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Microbiologia básica dos alimentos; 2. Doenças transmitidas por alimentos; 3. Legislação sanitária vigente; 4. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF); 5. Princípios de conservação dos alimentos; 6. Higiene pessoal, de utensílios e equipamentos; 7. Higiene das matérias-primas naturais

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

[1] 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 14/04/12.

[2]FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

[3]HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994

Componente Curricular: Habilidades Básicas em Salgaderia: Instalações, Matérias-primas, Utensílios e Equipamentos	Carga Horária: 10 horas
EMENTA	
Conhecimentos sobre a operacionalização de produtos de salgaderia com qualidade e segurança.	
OBJETIVOS	
Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos de salgaderia; Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
1. Organização física e de pessoal nas áreas de preparação dos alimentos; 2. Utilização dos utensílios e equipamentos; 3. Principais matérias-primas utilizadas na produção de produtos de salgaderia; 5. Medidas e equivalências;	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
Referência Bibliográfica: [1] ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003. [2] SSEBESS, 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	

Componente Curricular: Tipos de massas assadas	Carga Horária: 14 horas
EMENTA	
Planejar e aplicar técnicas de fabricação e modelagem de massas assadas	
OBJETIVOS	
Selecionar e quantificar adequadamente os ingredientes para fabricação do produto; Avaliar o resultado final da produção e assamento do produto.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
Planejamento do produto; Utilização dos instrumentos de medição e controle; Escolha dos ingredientes e pesagem; Cálculo da quantidade de massa de acordo com a capacidade de formas e tabuleiros; Técnicas de fabricação massas assadas; Apresentação do produto final.	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986. BARTHOLOMAI, A. Fabricação de alimentos, processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987.	

Componente Curricular: Tipos de massas fritas	Carga Horária: 14 horas
EMENTA	
Planejar o processo de fabricação de recheios e coberturas.	
OBJETIVOS	
Selecionar adequadamente instrumentos de medição e controle do produto; Selecionar e quantificar ingredientes para fabricação do produto.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
Planejamento do produto; Utilização dos instrumentos de medição e controle; Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; Fabricação, armazenamento, acondicionamento e conservação do produto.	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986. CHOCOLATE. Editora: Vergara & Riba, 1985.	

Componente Curricular: Recheios salgados	Carga Horária: 12 horas
EMENTA	
Planejar o processo de fabricação de recheios salgados: frango, queijo, carne moída, carne seca, calabresa, catupiry, camarão, bacalhau.	
OBJETIVOS	
Selecionando adequadamente instrumentos de medição e controle do produto; Selecionar e quantificar ingredientes para fabricação do produto.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
Técnicas de fabricação de recheios salgados	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986. CHOCOLATE. Editora: Vergara & Riba, 1985.	

Componente Curricular: Recheios doces: brigadeiro, prestígio, romeu e julieta, banana, doce de leite, creme de avelã.	Carga Horária: 12 horas
EMENTA	
Noções do processo de produção de recheios doces e de festa, selecionando adequadamente os ingredientes e técnicas da fabricação desses produtos.	
OBJETIVOS	
Selecionando instrumentos de medição e controle do produto; Selecionar e quantificar adequadamente os ingredientes para fabricação do produto; Compreender a aplicabilidade das técnicas de fabricação do produto	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
Planejamento do produto; Utilização dos instrumentos de medição e controle; Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; Técnicas de fabricação de receitas doces	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
COLEÇÃO – LE CORDON BLEU. Sobremesas e suas Técnicas. Editora: Marco Zero.	

Componente Curricular: Análise de custo e planejamento do preço de venda do produto	Carga Horária: 08horas
EMENTA	
Efetuar uma análise de custos e do preço de venda dos produtos de confeitaria obtidos.	
OBJETIVOS	
1. Conhecer os custos com matérias-primas, gás, luz, embalagens entre outros; 2. Aplicar o custo da mão-de-obra envolvida no processamento do confeitado; 3. Identificar o possível lucro com a comercialização do produto acabado.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
1. Planejamento de custos; 2. Custos com matérias-primas; 3. Custos com descartáveis como: formas, papel manteiga, embalagens 4. Valor da mão-de-obra; 5. Preço de venda.	
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA	
[1] ALVES, R.; BERNARDES, A. Encarte Técnico: Como a confeitaria pode agregar valor na panificação. São Paulo: SEBRAE-ABIP, 2010. [2] CALLEGARI-JACQUES, S. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003.	

Componente Curricular: Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Carga Horária: 08 horas
EMENTA	
Tipos de associativismo: cooperativas, associações, rede de empresa, consórcio de empresas, central de negócios. Introdução ao empreendedorismo. Criatividade, visão e perfil empreendedor. Liderança. Plano de negócio. Economia solidária: conceitos e aplicação no desenvolvimento econômico e social do país.	
OBJETIVOS	
Propiciar condições para que as participantes reconheçam os valores, princípios e atitudes indispensáveis ao sucesso de um empreendimento coletivo, refletindo e decidindo sobre a sua participação no processo de constituição e organização grupal. Provocar o desenvolvimento de novas empreendedoras, sintonizadas com as novas tendências do mercado, e identificar oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos importantes e de relevância para a sociedade. Contribuir para o desenvolvimento local, integrado e sustentável, bem como para a geração de emprego e renda da comunidade através da elaboração de um plano de negócio. Proporcionar o conhecimento sobre economia solidária.	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	
1. Conceitos de economia solidária, associativismo e cooperativismo;	

2. Empreendimentos de economia solidária;
3. Negócios coletivos;
4. Conceituação de empreendedorismo;
5. Estrutura organizacional de um pequeno negócio;
6. Liderança;
7. Plano de negócio.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

SEBRAE. **Como elaborar um plano de negócios**. Brasília, DF: SEBRAE, 2013. Disponível em: [Como elaborar um plano de negócios_17 x 24.indd \(sebrae.com.br\)](#). Acesso em 30 out. de 2023.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4.ed. Barueri: Manole, 2012.

DAMÁSIO, M. M. **Associativismo e cooperativismo**. Brasília: NT, 2014.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 8.ed. São Paulo: Empreende, 2021.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**. 2.ed. São Paulo: Pearson, 2011.

SINGER, P. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2008.

Componente Curricular: Direitos e deveres da trabalhadora

Carga Horária: 08 horas

EMENTA

Tópicos da Constituição Federal de 1988 aplicados à mulher. Isonomia. Proteção no mercado de trabalho. Seguridade social. Direito do trabalho aplicado à mulher: proteção à maternidade. Segurança e saúde do trabalho. Distinção entre relação de emprego e relação de trabalho. Direitos da mulher grávida: saúde, trabalho e outros decorrentes da vida em sociedade.

OBJETIVOS

Compreender os direitos e deveres das mulheres trabalhadoras explorando temas acerca do direito do trabalho aplicado à mulher.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Explicação dos direitos e deveres da mulher;
2. Direito do trabalho aplicado à mulher;
3. Diferença entre relação de emprego e relação de trabalho;
4. Legislação trabalhista e o mundo feminino;
5. O mercado de trabalho e sua relação com as mulheres.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BRASIL. **Decreto Lei nº 5.452, de 1 maio de 1943**. Aprova a consolidação das leis do trabalho. Brasília, DF: Presidência da República, [2019]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm. Acesso em: 08 nov. 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2023]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 out. 2023.

FERRITO, B. **Direito e desigualdade: uma análise da discriminação das mulheres no mercado de trabalho a partir dos usos dos tempos**. São Paulo: LTR, 2021.

SILVÉRIO, V. G. **A proteção do trabalho da mulher como direito fundamental: igualdade de gênero, reconhecimento e emancipação**. Curitiba: CRV, 2020.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 141, n. 253, p. 1, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 21 maio 2020.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 134, n. 248, p. 27833, 23 dez. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. Lei Federal Nº 12.513. **Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)**. Brasília, 26 de outubro de 2011. Disponível em:

BRASIL. RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021. **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica**. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. **Resolução/CD/FNDE Nº 4**, de 16 de março de 2012. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3514-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-4-de-16-de-mar%C3%A7o-de-2012>. Acesso em: 20 nov. 2021.

IFAL. **PDI**: Plano de Desenvolvimento Institucional: IFAL 2019/2023. Maceió, AL: IFAL, 2019a. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/noticias/ifal-define-planejamento-para-2020-e-encerra-evento-com-palestra-sobre-lideranca/pdi-2019-2023-final-revisado.pdf/view>. Acesso em: 20 set. 2021.

IFAL. Conselho Superior. **Resolução nº 03/CS, de 31 de março de 2017**. Maceió, AL: Conselho Superior, 2017. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/ifal/reitoria/conselho-superior/resolucoes/2017/normas-de-organizac>

ao-didatica-do-ifal-com-alteracao-do-artigo-42-conf-res-no-03-cs-17.pdf/view. Acesso em: 20 set. 2021.

IFAL. Conselho Superior. **Resolução N°17/CS, de 11 de junho de 2019**. Aprova a regulamentação de procedimentos de identificação, acompanhamento e avaliação de discentes com necessidades específicas do IFAL. Maceió, AL: Conselho Superior, 2019. Disponível em:

<https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/ensino/legislacao-e-normas/arquivos-legislacao/direcao-de-politicas-estudantis/resolucao-no-17-cs-2019-procedimentos-de-identificacao-acompanhamento-e-avaliacao-de-discentes-com-necessidades-esperiais.pdf/view>. Acesso em: 16 set. 2021.

Ministério da Educação. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). **Manual de Gestão da Bolsa-Formação**. Brasília. 2017. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/docman/marco-2017-pdf/61681-setec-manual-de-gestao-da-bolsa-formacao-pdf/file>. Acesso em: 16 set. 2021.

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília, DF, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 16 set. 2021.