



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

RESOLUÇÃO Nº 305 / 2024 - CEPE/IFAL (11.21)

Nº do Protocolo: 23041.046799/2024-85

Maceió-AL, 16 de dezembro de 2024.

Aprova a criação, o funcionamento e o Plano Pedagógico o Curso de Qualificação Profissional de Produtor de Derivados do Leite, Programa Mulheres Mil, do Instituto Federal de Alagoas.

**A PRESIDENTA SUBSTITUTA DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO** do Instituto Federal de Alagoas - Ifal, no uso de suas atribuições legais que lhe conferem a Portaria nº 2.670, de 20 de setembro de 2021, em conformidade com o inciso XVI, artigo 13, da Resolução nº 22/CS, de 1º de julho de 2014 e o que consta no Processo administrativo nº 23041.027756/2024-09, faz saber que este Conselho reunido ordinariamente no dia 6 de dezembro de 2024.

**RESOLVE:**

Art. 1º Fica aprovado a criação, o funcionamento e o Plano Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, Programa Mulheres Mil, do Instituto Federal de Alagoas, de acordo com o ANEXO.

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

Parágrafo único: Estão convalidados os atos praticados a partir do dia 23 de setembro de 2024.

*(Assinado digitalmente em 16/12/2024 14:57 )*  
MARIA CLEDILMA FERREIRA DA SILVA COSTA  
PRÓ-REITOR - TITULAR  
REIT-PROEN (11.01.02)  
Matrícula: 1813640

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **305**, ano: **2024**, tipo: **RESOLUÇÃO**, data de emissão: **16/12/2024** e o código de verificação: **811868c7d3**

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  
IFAL – *CAMPUS SATUBA E CAMPUS BATALHA***

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE  
PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE**

**MACEIÓ-AL**

**2024**



**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  
IFAL – CAMPUS SATUBA E CAMPUS BATALHA**

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE  
PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE**

**PROGRAMA MULHERES MIL**

**MODALIDADE PRESENCIAL**

**EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

**MACEIÓ-AL**

**2024**

**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  
IFAL – CAMPUS SATUBA E CAMPUS BATALHA**

**ADMINISTRAÇÃO GERAL REITOR**  
Carlos Guedes de Lacerda

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO (PROAD)**  
Heverton Lima de Andrade

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO (PROEX)**  
Gilberto da Cruz Gouveia Neto

**PRÓ-REITORA DE ENSINO (PROEN)**  
Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

**PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (PRPPI)**  
Eunice Palmeira da Silva

**PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PRDI)**  
Carolina Mendonça de Moraes Duarte

**EQUIPE SISTÊMICA DO PROGRAMA MULHERES MIL/ COMISSÃO DE  
ELABORAÇÃO**

Tâmara Lúcia dos Santos Silva – Coordenadora Adjunta  
Ilka de Carvalho Cedrim – Coordenadora Adjunta  
Angeline Santos Castro – Coordenadora Adjunta Pedagógica  
Gabriela Lins Veiga - Apoio pedagógico/administrativo  
Sandra Francisco da Silva - Apoio pedagógico/administrativo  
Francine Lopes Miranda de Oliveira – Supervisora Local -*Campus* Satuba  
Diana Lúcia Ramos Balbino Navarro – Apoio Pedagógico/Administrativo -*Campus*  
Satuba  
Danielle Martins Lemos – Supervisora Local -*Campus* Batalha  
Vilma Leite Alves – Apoio Pedagógico/Administrativo -*Campus* Batalha

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>FORMAS DE DIVULGAÇÃO</b>	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>10</b>
7.1	DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	10
7.1.1	Atendimento aos estudantes com necessidades específicas	12
7.2	ESTRUTURA CURRICULAR	12
<b>8</b>	<b>CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b>	<b>13</b>
<b>9</b>	<b>CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM</b>	<b>13</b>
<b>10</b>	<b>BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS</b>	<b>16</b>
<b>11</b>	<b>PERFIL DE PROFESSORES E TÉCNICOS</b>	<b>17</b>
<b>12</b>	<b>REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO</b>	<b>18</b>
<b>13</b>	<b>PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>18</b>
<b>14</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>28</b>

## 1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

QUADRO 1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Tipo de Curso:</b> Mulheres Mil
<b>Nome do Curso:</b> Produtor de Derivados do Leite
<b>Eixo tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Oferta:</b> Presencial
<b>Local de Oferta:</b> IFAL – <i>Campus</i> Satuba e <i>Campus</i> Batalha
<b>Turno:</b> Vespertino
<b>Carga Horária:</b> 160 horas
<b>Requisito de escolaridade:</b> Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo
<b>Requisito de idade:</b> 16 anos
<b>Periodicidade:</b> Setembro a Dezembro de 2024
<b>Oferta de vagas:</b> 36 vagas - <i>Campus</i> Satuba e 68 vagas - <i>Campus</i> Batalha.
<b>Forma de ingresso:</b> Edital.

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

## 2 APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se o Plano Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional de Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial cuja oferta visa à materialização de ações do Programa Mulheres Mil: Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, nos municípios de Satuba e Batalha - Alagoas. Este Programa, instituído pelo Portaria MEC Nº 725, de 13 de abril de 2023, visa à formação profissional e tecnológica, articulada com elevação de escolaridade e a inclusão sócio produtiva de pessoas em situação de vulnerabilidade social. Ele tem como principais diretrizes: possibilitar o acesso à educação; contribuir para a redução de desigualdades sociais e econômicas de pessoas; 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 pessoas ao mundo do trabalho. Para isso, atua no sentido de garantir o acesso à educação a essa parcela da

população de acordo com as necessidades educacionais de cada comunidade e a vocação econômica das regiões.

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, *campi* Satuba e Batalha. Consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

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.

O PPC busca articular de forma coesa e coerente os princípios da educação inclusiva, da equidade de gênero e da sustentabilidade ambiental. A proposta curricular visa proporcionar às pessoas em situação de vulnerabilidade social não apenas o acesso ao conhecimento técnico relacionado à produção de derivados do leite, mas também o fortalecimento de competências sócio emocionais, 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, 2024). 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 comunidades e na sociedade em geral.

### **3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**

O Plano Pedagógico do Curso (PPC) de Produtor de Derivados do Leite está ancorado nos normativos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996), as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021), as Normas de Organização Didática do Ifal (Resolução 03/CS/2017), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e o Guia Pronatec de Cursos FIC.

Nessa perspectiva, a oferta do Curso de Produtor de Derivados do Leite, visa atender, também, a Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que enfatiza, no seu Art. 7º, II, que os Institutos Federais têm como uma de suas finalidades “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”. (BRASIL, 2008).

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, os cursos de qualificação profissional, incluída a formação inicial de trabalhadores, “deverão desenvolver competências profissionais devidamente identificadas no perfil profissional de conclusão, que sejam necessárias ao exercício de uma ocupação com identidade reconhecida no mundo do trabalho, consideradas as orientações dos respectivos Sistemas de Ensino e a CBO” (BRASIL, 2021).

Sendo assim, a qualificação profissional é referenciada como uma oferta educativa que favorece a capacitação e o desenvolvimento profissional de cidadãos nos mais diversos níveis de escolaridade e de formação. Baseia-se em ações pedagógicas planejadas, para atender a demandas sócio educacionais de formação profissional.

Nesse sentido, consubstancia-se em iniciativas que objetivam formar,



capacitar, qualificar e possibilitar tanto atualização, quanto aperfeiçoamento profissional a pessoas em atividade produtiva ou não. Também propicia a retomada ao ambiente formativo de trabalhadoras que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Os cursos de qualificação profissional são, para muitas estudantes, uma forma de aproximação do conhecimento necessário a uma melhor formação profissional. Considerando que, na sua maioria, as estudantes que buscam essa modalidade de ensino são adultas trabalhadoras, faz-se necessário prever atividades e conteúdos, levando em conta essa realidade, para que a aprendizagem realmente aconteça de forma significativa.

O curso de Produtor de Derivados do Leite será ofertado pelos *campi* Satuba e Batalha para um público-alvo de 104 pessoas, de 16 anos ou mais, em situação de vulnerabilidade. A escolha do curso de Produtor de Derivados do Leite reflete o diálogo com a Secretaria de Assistência Social e a coordenação do CRAS, que apontou a necessidade e o interesse das pessoas por iniciativas que promovam a capacitação na produção de derivados do leite, como uma alternativa viável para a geração de renda e desenvolvimento local. Além disso, os *Campi* Satuba e Batalha, com seus cursos Técnicos em Agroindústria, estão bem equipados para oferecer o suporte técnico e logístico necessário, garantindo uma integração eficiente entre as atividades pedagógicas e as práticas comunitárias em desenvolvimento.

O curso tem como objetivo geral proporcionar a atuação das egressas como profissionais cidadãs, com sólida formação técnica, comprometidas com o progresso local e conscientes das questões sociais e ambientais da região, habilitadas a desempenharem atividades na área de processamento de leite e seus derivados para oferecer produtos de qualidade à sociedade, além de priorizar a elevação da escolaridade.

Os objetivos específicos do curso compreendem: desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia; oferecer às estudantes oportunidades para construção de competências profissionais, na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como do sistema educativo; proporcionar a habilitação profissional em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional; possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente dos diferentes elos da cadeia do leite e a inserção do profissional

na área; prover a formação básica que permita desenvolver no profissional a facilidade do exercício do aprendizado autônomo, propiciando uma permanente busca de atualização e aprimoramento profissional; requalificar profissionais que já atuam no setor lácteo, direta ou indiretamente, visando à melhoria da qualidade dos produtos lácteos; ofertar, paralelamente à formação profissional específica, o desenvolvimento de todos os saberes e valores necessários ao profissional cidadão, tais como o domínio da linguagem, o raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade, solidariedade e ética, entre outros.

Nessa direção, o curso reflete o comprometimento do IFAL em promover uma educação de excelência, que transcende a mera transmissão de conhecimentos técnicos, abraçando valores sociais, ambientais e cidadãos. Por meio da interseção entre teoria e prática, busca-se instigar um processo de aprendizado ativo e engajado, qualificando as pessoas participantes não apenas para uma atuação profissional competente, mas também para uma participação consciente no desenvolvimento sustentável e econômico da região. Isso terá um impacto positivo tanto no avanço da cadeia de produção de leite quanto na integração dessas famílias no ciclo de agro industrialização e comercialização de suas mercadorias.

A concretização deste plano implica uma colaboração estreita entre educadores, estudantes, comunidades locais e parceiros externos. O envolvimento ativo das estudantes, suas experiências de vida e suas perspectivas enriquecerão o ambiente de aprendizado, possibilitando uma troca rica de conhecimentos e vivências. A parceria com as comunidades locais e a indústria láctea será fundamental para a contextualização do ensino e a criação de pontes eficazes entre a formação e o mercado de trabalho.

O IFAL, ao oferecer essa qualificação profissional, contribui diretamente para o empoderamento das pessoas, a promoção da igualdade de gênero e o fortalecimento das economias locais. O impacto vai além do âmbito educacional, permeando as esferas social e econômica da região pois não somente se abre um leque de oportunidades profissionais, mas também contribui para a transformação dos padrões sociais, alargando horizontes deste público em situação de vulnerabilidade.

#### **4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

O curso de Produtor de Derivados de Leite, na modalidade presencial, é direcionado a pessoas que tenham o Ensino Fundamental I (1º a 5º) - completo, com idade a partir de 16 anos e que se encontrem em vulnerabilidade e risco social, vítimas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial e moral, moradoras de locais com infraestrutura deficitária, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil. Esse curso é projetado para aquelas que desejam aprofundar suas habilidades na produção de derivados de leite e engajar-se em atividades que agregam qualificação nesse campo.

O acesso ao curso será realizado por meio de um edital específico, que definirá os critérios e o processo de seleção. A escolha das candidatas será feita por ordem de inscrição até o preenchimento total das vagas disponíveis. Além disso, será mantido um cadastro de reserva para garantir a inclusão de possíveis candidatas que atendam aos requisitos, mas que não tenham sido inicialmente selecionadas.

#### **5 FORMAS DE DIVULGAÇÃO**

A divulgação do Programa Mulheres Mil acontecerá no site do Instituto Federal de Alagoas e nas redes sociais oficiais, a fim de despertar amplamente o interesse da comunidade. Também serão realizadas parcerias com os CRAS de Satuba e Batalha para divulgar e mobilizar as pessoas para o Programa.

#### **6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

Concluídas as etapas de formação, espera-se que a egressa do curso de Produtor de Derivados de Leite deverá demonstrar um perfil que possibilite:

- Executar processos de industrialização do leite e dos derivados (queijos, requeijão, iogurte, bebidas lácteas, creme de leite, manteiga, doce de leite, entre outros).
- Recepcionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados de leite;
- Controlar o processo de elaboração dos derivados de leite segundo procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.

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

- Adotar atitudes éticas no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- Ter capacidade de trabalhar em equipe e atuar em projetos associativistas;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

## **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, 2024).

Mediante o exposto, os procedimentos metodológicos utilizados deverão tomar como base os pressupostos das metodologias ativas da aprendizagem. Nessa abordagem, os estudantes, orientados 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 dos 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 aos estudantes. 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 e estudantes 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 do campo de atuação do produtor de derivados do leite; 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 Produtor de Derivados de Leite. No entanto, pode haver adaptações para melhor atender a turma, uma vez que a atividade produção alimentícia oferece oportunidade de aprendizado teórico inserido na prática. O Curso está organizado em 11 componentes curriculares totalizando 160 horas.

### **7.1.1 Atendimento aos estudantes com necessidades específicas**

O Curso de Produtor de Derivados do Leite 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 às 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 jovens e dessas adultas, a fim de que possam concorrer às oportunidades concedidas pelo mundo do trabalho.

## **7.2 ESTRUTURA CURRICULAR**

A matriz curricular do curso de Produtor de Derivados do Leite do Programa Mulheres Mil, na modalidade presencial, é estruturada por temas interdisciplinares e tem suas unidades didáticas dispostas em 3 (três) módulos formativos:

O módulo do núcleo comum compreende o núcleo básico com 40h, junto ao

núcleo de gênero, saúde da mulher e qualidade de vida, com 24h. O núcleo profissional, composto por 96h, 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.

<b>Quadro 2: Matriz Curricular do Curso de Produtor de Derivados do Leite</b>		
<b>Módulos</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária<sup>1</sup></b>
<b>Núcleo Básico</b>	Leitura e Produção de Textos 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
<b>Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida</b>	Princípios da Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher	8h
	Ética e Relações Humanas	8h
	Noções de Biossegurança, Segurança Alimentar e Nutricional	8h
<b>Núcleo Profissional</b>	Higiene e Qualidade dos Alimentos	12h
	Tecnologia de Leite e Derivados	56h
	Cooperativismo, Economia Solidária e Comercialização	20h
	Direitos e Deveres da Mulher Trabalhadora.	8h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>160h</b>

Para além dos componentes da matriz curricular, a equipe multidisciplinar de

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

cada unidade no momento da busca ativa das estudantes, fará a identificação da comunidade e do perfil situacional das pessoas. E na acolhida das pessoas para início das aulas, realizará a oficina de construção e aplicação do mapa da vida, de acordo com as orientações a seguir.

A construção dos diagnósticos e do mapa da vida irão identificar e contemplar a realidade das participantes para que os componentes curriculares estejam adequados aos grupos de pessoas e seu contexto de vida.

A identificação da comunidade e do perfil situacional das pessoas visa conhecer a estrutura, carências e serviços disponíveis nas comunidades. O diagnóstico da comunidade é realizado com os dados fornecidos pelas participantes e suas trocas de experiências.

Através do estudo das condições de vulnerabilidade, quais sejam: baixo nível de escolaridade, histórico de emprego com baixa remuneração e condições adversas, fragilidade da estrutura familiar, experiências educacionais e de vida negativas, dentre outros, definirá qual o perfil das educandas.

A oficina de construção e aplicação do mapa da vida irá coletar informações mais detalhadas sobre a história de vida e saberes das participantes, propiciando a troca de experiências, aumentando a capacidade de autoavaliação e ainda, mostra as participantes que todas trazem consigo uma bagagem de informações, habilidades e conhecimentos próprios de cada uma.

Conhecer a realidade com a qual se vai trabalhar é um ponto estruturante e tem um impacto direto no êxito do Programa. A coleta e o levantamento dos dados contribuirão para o entendimento da realidade da comunidade. Na construção da identificação da comunidade a atividade pode ser estruturada da seguinte forma: pedir que as estudantes se distribuam em grupos que residam na mesma comunidade ou áreas circunvizinhas. Utilizar cartolinas, papel colorido, canetas coloridas, lápis de cor, tesouras, colas e imagens (podem ser de revistas, jornais e xerox de fotografias antigas), etc. É importante lançar algumas questões alusivas ao tema para estimular a reflexão com base no objetivo que se almeja, objetivando reforçar a integração do grupo. Elaborar com antecedência as perguntas que nortearão a reflexão. Desse modo, o método possibilita sua aplicação em distintos momentos e diferentes objetivos.



## **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 estudantes 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 pessoas 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 da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil (2024, p.49), o que deve ser considerado no processo de avaliação é seu caráter formativo, “a avaliação formativa tem como fim mapear os

pontos fortes e frágeis do processo educacional, possibilitando repensar as metodologias de ensino e as intervenções pedagógicas com vistas a favorecer a aprendizagem das participantes”. Ou seja, a avaliação deve ser vista como um processo, e isto significa que deve ser levado em conta o progresso das discentes 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, observações, trabalhos de apresentações, exposições, debates, autoavaliação, trabalhos em grupo, participação em sala de aula, relatórios, criação de folderes, pôsteres, materiais de redes sociais, vídeos, seminários e avaliações orais/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 necessários 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 cada curso especificamente requer. A avaliação não deve ser enclausurada, rígida e ineficiente para comprovar a aprendizagem, mas ela pode ser criativa, leve e induzir as participantes a participarem, com alegria, deste processo. Devem-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 ao 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 curriculares, 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 dos 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. ( )
- **Conceito B - Muito bom:** capaz de desempenhar, a contento, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ( )
- **Conceito C - Bom:** capaz de desempenhar, o mínimo das competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ( )
- **Conceito D - Regular :** desenvolveu abaixo do esperado para das competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão. ( nota menor 6,0 )

Conceito		Nota (n)
Conceito A	EXCELENTE	
Conceito B	MUITO BOM	
Conceito C	BOM	
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 pessoas 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 o 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 junto 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 Produtor de Derivados do Leite deverá conter:

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

II. Biblioteca: com espaço de estudos individual e em grupo.

III. Laboratório de Informática contendo equipamentos e materiais específicos: mesas, cadeiras, computadores, quadro branco e projetor multimídia.

IV. Cozinha contendo equipamentos específicos: 02 fogões industriais, freezer, 5 panelas, 01 tacho, áreas de lavagens de utensílios, mesa de apoio.

## 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 N° 6, de 12 de março de 2013:

QUADRO 3 – PROFESSORES	
Área	Formação
Leitura e produção de textos aplicados ao curso	Graduação em Letras, OU Comunicação.
Matemática aplicada e noções de educação	Graduação em Matemática, OU Administração, OU Ciências Contábeis, OU Economia, OU Tecnólogo

financeira	em Processos Gerenciais.
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU Ciência da Computação, OU, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas da 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 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 Tecnólogo em alimentos, OU Tecnólogo em Agroindústria, OU Tecnólogo em Laticínios.
Higiene e Qualidade de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Nutrição, OU Tecnólogo em alimentos, OU Laticínios.
Tecnologias de Leite e Derivados	Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Laticínios, OU Alimentos.
Cooperativismo Economia Solidária e Comercialização	Graduação em Administração, OU Gestão Pública, OU Recursos Humanos, OU Marketing, OU Economia, OU Agronomia, OU Empreendedorismo, OU Ciências Sociais.
Direitos e Deveres da Mulher Trabalhadora.	Graduação em Direito, OU Ciências Sociais, OU Psicologia, OU Serviço Social.

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

<b>QUADRO 4 – ADMINISTRATIVOS</b>	
<b>Função</b>	<b>Formação</b>
Supervisor do Curso	Servidor ativo do Ifal – Com Curso Superior.
Apoio Pedagógico/Administrativo	Servidor ativo do Ifal – Com Curso Superior.

Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

## 12 REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

Após a integralização dos componentes curriculares, as estudantes que

obtiverem frequência de, no mínimo, 75% de frequência em todo o período letivo 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 Produtor de Derivados do Leite, na modalidade a presencial.

### 13 PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES

<b>Componente Curricular:</b> Leitura e produção de texto aplicados ao curso	<b>Carga Horária:</b> 12 Horas
<b>EMENTA</b>	
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.	
<b>OBJETIVOS</b>	
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.	
<b>CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementos da comunicação;</li> <li>2. Funções da linguagem;</li> <li>3. Linguagem verbal e linguagem não-verbal;</li> <li>4. Relação entre língua falada, língua escrita e variação linguística;</li> <li>5. Gêneros e tipos textuais relacionados ao curso.</li> </ol>	
<b>BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA</b>	
<p>CUNHA, C.; CINTRA, L. <b>Nova Gramática do Português Contemporâneo</b>. 6.ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2013.</p> <p>GARCIA, O.M. <b>Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar</b>. 27.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.</p> <p>FIORIN, J. L. <b>Lições de texto: leitura e redação</b>. 5.ed. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>MEDEIROS, J. B. <b>Português instrumental</b>. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2018.</p> <p>MESQUITA, R. M. <b>Gramática da língua portuguesa</b>. 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>	

<b>Componente Curricular:</b> Matemática aplicada e noções de educação financeira	<b>Carga Horária:</b> 12 Horas
<b>EMENTA</b>	

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.

<b>Componente Curricular:</b> Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	<b>Carga Horária:</b> 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. Femicídio;
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](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/l11340.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11340.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%20deveres%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.

<b>Componente Curricular:</b> Ética e relações humanas	<b>Carga Horária:</b> 8 horas
<b>EMENTA</b>	
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.	
<b>OBJETIVOS</b>	
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.	
<b>CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceito de ética;</li> <li>2. Relacionamentos interpessoais;</li> <li>3. Autoconhecimento;</li> <li>4. Humanização;</li> <li>5. Trabalho em equipe;</li> <li>6. O papel da comunicação nas relações interpessoais.</li> </ol>	

**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). Doenças transmitidas por alimentos. Riscos de uma alimentação desbalanceada. Higiene e conservação de alimentos.

**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. Apresentação do Guia Alimentar para população brasileira;
2. Preceitos de uma alimentação saudável e sustentável;
3. Conhecimento e explanação da SAN e DHAA;
4. Riscos de uma alimentação desbalanceada.

**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/l11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.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](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.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira** **Brasília: MS**; 2014. Brasil

<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Qualidade dos Alimentos	<b>Carga Horária:</b> 12 horas
<b>EMENTA</b>	
Perigos Físicos, Químicos e Biológicos. Limpeza e Sanitização. Qualidade da água. Doenças veiculadas por alimentos. Manipulação segura de alimentos. Principais métodos de conservação para leites e derivados. Legislação pertinente..	
<b>OBJETIVOS</b>	
Compreender as práticas de higiene e métodos de conservação na produção de alimentos para obter e manter os produtos agroindustriais com padrões de qualidade estipulados pela legislação pertinente.	
<b>CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos de perigos em alimentos, tipos de perigos;</li> <li>2. Qualidade da água;</li> <li>3. Boas práticas de manipulação de alimentos</li> <li>4. Procedimento geral de higienização;</li> <li>5. Aspectos de higiene pessoal;</li> <li>6. Doenças Transmitidas por Alimentos;</li> <li>7. Métodos de conservação para leites e derivados: pasteurização, esterilização comercial; evaporação, desidratação, fermentação; refrigeração.</li> <li>8. Legislação específica</li> </ol>	

**BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

ORDÓÑEZ et al. Tecnologia de Alimentos. Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.

SILVA, J. R.; E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 21 out. 2002.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011**. Aprova o controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 14 de dezembro de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

**Componente Curricular:** Tecnologias de Leite e Derivados

**Carga Horária:** 56 horas

**EMENTA**

Síntese do leite e fatores que afetam a sua composição. Fermentos lácteos. Operações de beneficiamento e processamento de leite. Aditivos alimentares. Tecnologia da fabricação de queijos, requeijão, iogurte, bebidas lácteas, creme de leite, manteiga, doce de leite, entre outros.

**OBJETIVOS**

Conhecer e aplicar conhecimentos das técnicas para processamento de derivados de leite; Identificar as propriedades, características e as condições das matérias-primas para produção de produtos lácteos; Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos; Identificar as causas de alterações em matérias-primas e dos produtos lácteos; Aplicar métodos e técnicas de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos.

**CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

1. Componentes do leite:
  - 1.1. Síntese e fatores que afetam a sua composição;
  - 1.2. Propriedades nutricionais e tecnológicas.
2. Fermentos lácteos:
  - 2.1. Bactérias lácteas: mesofílicas e termofílicas.
  - 2.2. Fermentação lenta/rápida
3. Elaboração de produtos lácteos e legislação:
  - 3.1. Operações de beneficiamento e processamento de leite: filtração, padronização, homogeneização, pasteurização, resfriamento, esterilização e envase;
  - 3.2. Processamento de queijos coalho, manteiga, requeijão, ricota (tradicional e condimentados);
  - 3.3. Processamento de manteiga e creme de leite;
  - 3.4. Processamento de doce de leite;
  - 3.5. Processamento de iogurte;
  - 3.6. Processamento de gelados comestíveis.

**BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

1. TRONCO, Vânia Maria. **Manual de inspeção da qualidade do leite**. UFSM. 3 Edição.
2. VAN DENDER, Ariene Gimenes Fernandes. Requeijão Cremoso e outros queijos fundidos: **Tecnologia de fabricação, controle de processo e aspectos de mercado**. Fonte Comunicações e Editora Ltda. 2006.
3. SGARBIERI, Valdomiro C. **Proteínas em alimentos protéicos**. Ed. Varela
4. ORDOÑEZ, Juan A. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Editora Artmed, 2005.
5. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de Produção de Derivados de Leite**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2007. 81p.
6. BRANDÃO, S. C. C. **Nova legislação de produtos lácteos**. São Paulo: Indústria de Laticínios, 2002. 327 p.
7. FELLOWS, P. J., **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Ed. Artmed, São Paulo, SP, 2003.
8. FOSCHIERA, J. L. **Indústria de laticínios**. Suliani Editografia, 2004.
9. ANTUNES, A. J.. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino. São Paulo: Manole, 2003. 135p.
10. BEZERRA, J. R. M. V.; RIGO, M.; RAYMUNDO, M. S.; BASTOS, R. G.. Introdução à tecnologia de leite e derivados. Guarapuava: UNICENTRO, 2011. 192p



<b>Componente Curricular:</b> Cooperativismo Economia Solidária e Comercialização	<b>Carga Horária:</b> 20 horas
<b>EMENTA</b>	
Fundamentos do cooperativismo e da economia solidária. Criação e administração de uma cooperativa. Legislação cooperativa brasileira. Autogestão e educação cooperativa. Aspectos teóricos da comercialização. Descrição do processo da comercialização. O enfoque de Cadeias Produtivas. Identificação e denominação de origem geográfica. Certificação de produtos. Políticas de acesso ao mercado institucional, com ênfase no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	
<b>OBJETIVOS</b>	
Compreender os fundamentos da doutrina cooperativista. Apoiar a criação e o fomento de organizações da economia solidária. Compreender a comercialização no contexto das agriculturas no Brasil, bem como os processos de cooperação organizacionais. Analisar as diferentes abordagens sobre os sistemas alimentares contemporâneos. Discutir os processos comerciais dos produtos agroindustriais. Acesso aos mercados Institucionais.	
<b>CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Complexos Agroindustriais e Sistemas Alimentares.</li> <li>2. Mercados e suas interpretações.</li> <li>3. Cooperativismo e Associativismo.</li> <li>4. Economia solidária.</li> <li>5. Mercados Institucionais</li> </ol>	
<b>BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA</b>	
<p>CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. Lua Nova, São Paulo, 95: 143-177, 2015.</p> <p>CHRISTOFFOLI, P. O desenvolvimento de cooperativas de produção coletiva de trabalhadores rurais no capitalismo: limites e possibilidades. Marília: Lutas anticapital, 2018.</p> <p>Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA). Manual de cooperativismo agrícola. [Bahia]: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), 2019.</p> <p>MENDES, J. T. G. Comercialização agrícola. Pato Branco: UTFPR, 2007.</p> <p>MIELE, M.; WAQUIL, P.; SCHULTZ, G. Mercados e comercialização de produtos agroindustriais. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011. (arquivo digital)</p> <p>NAVAS, Rafael. Economia Solidária em Alagoas: Incubação de empreendimentos de finanças solidárias e agricultura familiar. Curitiba: CRV, 2018. 106p.</p> <p>PAULA, Silvio da Rosa. A inserção da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar: impactos na renda e na atividade produtiva / Silvio da Rosa Paula ... [et al.] – Brasília: IPEA, 2023.</p>	



<b>Componente Curricular:</b> Direitos e Deveres da Mulher Trabalhadora	<b>Carga Horária:</b> 8 horas
<b>EMENTA</b>	
Direitos trabalhistas das mulheres. Direitos para os produtores rurais e agricultores familiares. Noções de contribuições individuais visando a aposentadoria da trabalhadora. Divulgação de programas e projetos de beneficiamento.	
<b>OBJETIVOS</b>	
Compreender os direitos trabalhistas específicos garantidos às mulheres, incluindo questões relacionadas a licença-maternidade, igualdade salarial, proteção contra discriminação no local de trabalho e condições de trabalho adequadas. Analisar os direitos e benefícios específicos oferecidos aos produtores rurais e agricultores familiares, incluindo políticas de subsídio, acesso a recursos agrícolas, programas de capacitação e proteção social. Explorar as noções essenciais das contribuições individuais necessárias para garantir a aposentadoria e segurança financeira a longo prazo para a trabalhadora, levando em consideração os sistemas previdenciários vigentes. Capacitar as mulheres trabalhadoras para que se tornem defensoras de seus direitos e incentivá-las a participar ativamente de iniciativas que promovam a equidade de gênero e o empoderamento feminino no ambiente de trabalho e na sociedade como um todo.	
<b>CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos dos direitos das mulheres;</li> <li>2. Políticas Públicas para as Mulheres do Campo.</li> <li>3. LOAS e SUAS para as populações do campo.</li> <li>4. Previdência Social no Campo.</li> </ol>	
<b>BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA</b>	
<p>CONTAG; FETAGs; STTRs. <b>Previdência Social Rural: potencialidades e desafios.</b> Brasília, DF, jul. 2016. Disponível em: <a href="http://www.contag.org.br/arquivos/relatorio_previdencia%202.pdf">http://www.contag.org.br/arquivos/relatorio_previdencia%202.pdf</a> . Acesso em: 06. nov. 2023.</p> <p>MDA/INCRA. <b>Norma de Execução Conjunta n. 01 de 22/02/2007.</b> Estabelece procedimentos referentes ao Programa Nacional de Documentação da Trabalhadora Rural. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <a href="https://www.normasbrasil.com.br/norma/normade-execucao-1-2007_90933.html">https://www.normasbrasil.com.br/norma/normade-execucao-1-2007_90933.html</a>. Acesso em: 06. nov. 2023.</p> <p>SEBRAE. <b>Benefícios da Lei Geral para o Produtor Rural e Agricultor Familiar.</b> Disponível em: &lt;<a href="https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/beneficios-da-lei-geral-para-o-produtor-rural-e-agricultor-familiar,f141285d4994f510VgnVCM1000004c00210aRCRD">https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/beneficios-da-lei-geral-para-o-produtor-rural-e-agricultor-familiar,f141285d4994f510VgnVCM1000004c00210aRCRD</a>&gt;. Acesso em: 31 out.</p>	

2023.

BRASIL. **Solicitar Salário-Maternidade Rural**. 2021a. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-salario-maternidade-rural>. Acesso em: 06 nov. 2023.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Luiz G. da S. B.; AGUIAR, Niliane C. R. B. F.; SANTOS, Juliane dos. Metodologias Ativas. Tecnologias Digitais. Geração Z. Educação Profissional e Tecnológica. **Revista Brasileira de Educação Profissional**, Rio Grande do Norte, v. 1, n. 18. 2020. Disponível em: <https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/RBEPT/article/view/8575>. Acesso em: 13 de out. 2023.
- 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](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](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.
- FELIPPE, Maria Inês. **Empreendedorismo: buscando o sucesso empresarial**. Sala do Empresário, São Paulo, 1996, v.4, n.16.
- IFAL. **PDI**: Plano de Desenvolvimento Institucional: IFAL 2019/2023. Maceió, AL: IFAL, 2024. 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 jul. 2024.
- 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-organizacao-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 Nº17/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](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.

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil**. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2024.

SEBRAE. Agência Sebrae de Notícias. **Pequenos Negócios no Brasil**. Disponível em: <<https://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/>>. Acesso em: 19 set. 2021.

**PORTARIA Nº 725, DE 13 DE ABRIL DE 2023** Institui o Programa Mulheres Mil. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-725-de-13-de-abril-de-2023-476993529>