



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Satuba**

## **DADOS GERAIS**

**Título:** ESTUDANTE - Promovendo e incluindo no mercado de trabalho pessoas com deficiência

**Ano:** 2021      **Período:** 04/01/2021 à 04/05/2021

**Categoria:** Projeto

**Fonte de Financiamento:** FINANCIAMENTO INTERNO (PROJETOS DE EXTENSÃO 2020)

**Área do CNPq:** Multidisciplinar

**Área Principal:** Educação

**Município de Realização:** Maceió - AL

**Espaço de Realização:** Instituto fundação casa do especial FUNCAE

**Público Estimado:** 30 pessoas

**Unidade Proponente:** Campus Satuba

## **DETALHES DA AÇÃO**

### **RESUMO:**

O projeto de extensão tem a finalidade de realizar ações voltadas para pessoas com deficiência, as atividades serão com a realização de palestras sobre alimentação, além de promover cursos de capacitação profissional para os alunos da instituição Fundação casa do Especial (FUNCAE), esses cursos serão de produção de alimentos, com cursos de capacitação em produção de lanches em geral, assim os alunos da instituição poderá se qualificar profissionalmente para o mercado de trabalho, pois é de grande importância que as pessoas com deficiência possam se qualificar para o mercado de trabalho, então, o projeto possibilita que as pessoas com deficiência realizem essas atividades de preparação de alimentos, para que possam então trabalhar, se integrar na sociedade, o projeto está inserido na diretriz para contribuir para o desenvolvimento da sociedade, constituindo um vínculo que estabeleça troca de saberes, conhecimentos e experiências para a constante avaliação e vitalização da pesquisa e do ensino.

### **OBJETIVOS E METAS:**

O objetivo principal é capacitar profissionalmente pessoas com deficiência para o mercado de trabalho. Com aplicação de cursos de preparação de alimentos; Desenvolver prática de manipulação de alimentos e produção de alimentos. As metas que o projeto pretende atingir será a aprendizagem significativa dos conteúdos, capacitá-los para o mercado de trabalho, ensinar a preparar um leque de

Rua Dezessete de Agosto, s/nº, Zona Rural – Satuba-  
AL. CEP: 57120-000.

Telefone: (82) 2126-6500. [www.satuba.ifal.edu.br](http://www.satuba.ifal.edu.br)

alimentos, além de profissionalizá-los, eles poderão ter autonomia em casa em suas atividades do cotidiano.

## **METODOLOGIA:**

A metodologia utilizada será primeiramente com palestras de manipulação dos alimentos, além de práticas de higienização dos alimentos, para essa etapa as ações serão realizadas com palestras da coordenadora do projeto e nutricionista do campus Zaira Maria Camerindo Torres, os graduandos do curso superior tecnologia de laticínios Anderson Vieira Bandeira, Larissa Silva Santos e Ligiane Salvador de Sousa, as atividades pedagógicas serão planejadas pela psicopedagoga Angélica Bahia e a pedagoga Simone Pereira Maia Bandeira ambas serão voluntárias no projeto, tendo em vista que é de suma importância a participação de profissionais na área pedagógica pois durante a realização das palestras terá atividades lúdicas sobre boas práticas dos alimentos, atividade como por exemplo, desenhos, jogos e brincadeiras. Para segunda parte do projeto será a realização dos cursos de capacitação com a preparação de iogurte, bebida láctea, queijos, ricota, creme de ricota, requeijão, manteiga, manteiga de garrafa, doces, picolé, sorvete, biscoitos, bolos, tortas, sanduíches, as capacitações terão duração de 8 meses, a cada semana será realizada uma oficina para cada alimento, os cursos serão ministrados na cozinha da instituição, utilizando alguns utensílios, e a matéria prima será doada pelo Supermercado Super Santana. As aulas práticas serão ministradas uma vez por semana sempre no horário da tarde. Ao término do projeto os concluintes receberão os certificados no auditório da instituição com a presença de familiares, amigos e toda a comunidade.

## **RESULTADOS ESPERADOS:**

Os resultados esperados serão que as pessoas com deficiência possam de fato se inserir no mercado, com cursos de capacitação profissional, qualificar os alunos da instituição com preparações de lanches, para que eles possam vender os produtos, inserir em uma empresa do ramo alimentício ou até mesmo a fazer em casa para sua família, espera-se que os resultados sejam proveitosos para os alunos da instituição e que os discentes do projeto possam a partir de desenvolver habilidades de preparação dos cursos, podendo assim crescer em sua profissionalização e no ensino-aprendizagem.

## **MEMBROS DA EQUIPE**

<b>Nome</b>	<b>Categoria</b>	<b>Função</b>
Zaira Maria Camerino Torres	Servidor	Orientador
Anderson Vieira Bandeira	Discente	Bolsista
Ligiane Salvador De Sousa	Discente	Aluno Voluntario
Larissa Silva Santos	Discente	Aluno Voluntario
Simone Pereira Maia Bandeira	Externo	Coordenador Pedagógico

Rua Dezanete de Agosto, s/nº, Zona Rural – Satuba-AL. CEP: 57120-000.

Telefone: (82) 2126-6500. [www.satuba.ifal.edu.br](http://www.satuba.ifal.edu.br)

## **CRONOGRAMA**

1. Palestras sobre boas práticas de manipulação. Aula sobre introdução ao empreendedorismo e gestão financeira. Oficinas sobre o preparo de produtos lácteos, gelados, biscoitos, sanduiches, sucos - 04/01/2021 à 04/05/2021;

## **CONTATO**

**Coordenação:** Zaira Maria Camerino Torres

**E-mail:** [zaira.torres@ifal.edu.br](mailto:zaira.torres@ifal.edu.br)

---

Antonio Carlos Silva dos Santos  
Coordenador de Extensão  
IFAL - Campus Satuba

Rua Dezesete de Agosto, s/nº, Zona Rural – Satuba-  
AL. CEP: 57120-000.  
Telefone: (82) 2126-6500. [www.satuba.ifal.edu.br](http://www.satuba.ifal.edu.br)