

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 85 , DE 27 DE JULHO DE 2017.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Inicial no IFSC.

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

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 27 de julho de 2017;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Inicial:

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	São Miguel do Oeste	Formação Inicial	Presencial	Criação	Manipulação e Processamento de Alimentos – Ensino Fundamental – PROEJA (2018/1)	1.800 horas	40	40	Noturno

Florianópolis, 27 de julho de 2017.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.026761/2017-13)

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60

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

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

São Miguel do Oeste

2. Endereço/CNPJ/Telefone do campus: Rua 22 de abril, 2440 – Bairro São Luiz – CEP 89900-000
São Miguel do Oeste/ SC. Fone: (49) 3631-0440. CNPJ: 81.531.428/0001-62

3. Complemento: smo.ifsc.edu.br

4. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5. Parcerias:

Agência de Desenvolvimento Regional de Itapiranga - Gerência de Educação

Prefeitura Municipal de São João do Oeste

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Chefe do Depto. de Ensino, Pesquisa e Extensão: Tahis Regina Baú

Comissão de elaboração:

- Cleverson Luiz Rachadel;
- Douglas Antonio Rogeri;
- Eliane Fátima N. Souza;
- Fernando Sanches de Lima;
- Jacinta Lucia R. Marcom;
- Margarete G. M. de Carvalho;
- Stefany Grützmänn Arcari;
- Tahis Regina Baú;
- Tuany Honaiser.

12 Contatos:

Tahis Regina Baú, ensino.smo@ifsc.edu.br (49) 3631-0405

Douglas Antonio Rogeri, nivelfic.smo@ifsc.edu.br, (49) 3631-0406

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental

14. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15. Modalidade:

Presencial

16 Carga horária total:

Formação	Carga Horária
Formação de ensino fundamental	1.600 horas
Formação profissional	200 horas
Total	1.800 horas

A carga horária total será dividida em quatro anos.

PERFIL DO CURSO

17 Justificativa do curso:

O Instituto Federal de Santa Catarina tem como missão promover a inclusão social e a formação de cidadãos por meio da educação básica, profissional, científica e tecnológica. Todavia, para serem plenas e efetivas, elas devem almejar diferentes níveis, etapas e modalidades de ensino, procurando, assim, atingir os mais diversos públicos, dentre eles, agricultores familiares que não tiveram oportunidade de estudar na idade regular. Esse compromisso é ratificado pela Resolução 11/2013 do Conselho Superior (CONSUP/IFSC) que prevê a oferta de 10% das vagas de ingresso para a Educação de Jovens e Adultos.

A garantia do direito à educação de qualidade é um princípio fundamental para o exercício da cidadania, porém, o panorama brasileiro é marcado por desigualdades regionais de acesso e permanência destes trabalhadores estudantes à educação, requerendo mais organicidade das políticas educacionais. Neste viés, o Proeja (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos) pretende contribuir para a superação do quadro da educação brasileira explicitado pelos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) divulgados em 2003, que indicavam a existência de 68 milhões de Jovens e Adultos trabalhadores brasileiros com 15 anos ou mais que não concluíram o ensino fundamental e que, apenas, 3 milhões estavam matriculados em Educação

de Jovens e Adultos (em 2013, as matrículas chegaram a 3,7 milhões). Os dados constam do Relatório Educação Para Todos 2000-2015, do MEC. Segundo a PNAD 2014, havia 81 milhões de brasileiros com mais de 18 anos sem ensino médio completo, sendo que entre eles 58 milhões não chegaram a completar o ensino fundamental.

Partindo dos dados de 2003, e tendo em vista a urgência de ações para ampliação das vagas no sistema público de ensino oferecidas ao sujeito jovem e adulto, o Governo Federal cria, em 2005, no âmbito federal, o decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, que institui o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja), substituído em seguida, pelo Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, que introduz novas diretrizes e amplia a abrangência do primeiro com a inclusão da oferta de cursos na modalidade Proeja também para o público do ensino fundamental. Consequentemente, essa modalidade de ensino tem como compromisso a democratização da educação e o desafio de resgatar jovens e adultos com formação educacional interrompida, e oferecer-lhes formação plena, integrando educação básica e profissional. É importante também considerar que,

[...] a formação técnico-científica de que precisamos é muito mais do que puro treinamento ou adestramento para o uso de procedimentos tecnológicos. No fundo, a educação de adultos como a educação em geral não podem prescindir do exercício de pensar criticamente a própria técnica [...] A compreensão crítica da tecnologia é a que vê nela uma intervenção crescentemente sofisticada no mundo a ser necessariamente submetida a um crivo político e ético [...] Uma ética, a serviço das gentes de sua vocação ontológica, a do ser mais e não de uma ética estreita e malvada, como a do lucro, a do mercado [...] (FREIRE, 2000, p.101-102).

A educação pode ser entendida como o conjunto de mecanismos pelos quais o ser humano adquire conhecimentos sobre o mundo. Essa ocorre tanto pela experiência direta, ao aprender fazendo, quanto via sistemas de transmissão indireta de conhecimentos, em que ele chega de forma teórica e sistematizada, como em aulas e livros. Até o Século XX, o acesso ao conhecimento pelos agricultores brasileiros pouco contemplava os sistemas formais de aprendizagem, ficando restrito à alfabetização e às operações aritméticas básicas. Como o conhecimento necessário à atividade agropecuária seria adquirido via experiência prática, considerava-se desnecessário estudar. Mesmo a produção de alimentos na pequena propriedade familiar, caracteristicamente artesanal, não parecia requerer maior investimento em termos de ensino-aprendizado formal. Essa visão utilitarista da educação, ou seja, sua justificativa pela aplicação em sistemas produtivos, desconsidera sua importância como prática emancipadora para compreender e viver no mundo. Ao lançar olhares sobre esse contexto, a educação no campo evidencia dois elementos relevantes: a) o processo de tecnificação crescente da atividade agropecuária e da produção de alimentos no campo, em que a prática profissional do agricultor passa a demandar cada dia mais conhecimentos sistematizados; e b) que a educação não pode ser entendida de forma restrita à sua finalidade prática produtiva, tendo papel relevante na

emancipação dos sujeitos para compreender e atuar na perspectiva da mudança do mundo. Nesse sentido, a criação de cursos que articulam educação básica e profissional para jovens e adultos se justifica pela necessidade de proporcionar acesso ao público historicamente excluído da educação formal, sendo que essa defasagem é maior no espaço rural.

Na região Oeste do Estado de Santa Catarina a agricultura familiar é a base da formação social e econômica e se apresenta como uma possibilidade de vida, produção e realização de inúmeras pessoas que vivem do campo. Todavia, muitos agricultores e agricultoras familiares enfrentam problemas quanto à sustentabilidade da propriedade, com baixos índices de produtividade e pela impossibilidade de superar uma situação de apenas sobrevivência. O resultado prático é a dificuldade de sucessão familiar no campo, em que muitos jovens, sem perspectivas para o futuro, abandonam o meio rural em busca de outras alternativas de renda nos centros urbanos. É recorrente na região, debates sobre políticas públicas que viabilizem a manutenção do jovem no campo e permitam que as pessoas possam viver dignamente, além de encontrar na agricultura familiar horizontes econômicos, políticos e de realização pessoal, dando continuidade a esse sistema produtivo e cultural, mas que essa continuidade possa ocorrer em condições crescentes de humanização.

Além disso, na pequena propriedade rural surge a necessidade de intensificar o trabalho sistematizado, a partir das fórmulas de gestão e comercialização adaptadas à atualidade. Para tanto, há a necessidade do conhecimento teórico e prático próprio da área de Gestão e Negócios, incluindo a informatização dos processos e a interface do produtor com os recursos da rede mundial de computadores (web), destacando-se as redes sociais. Paralelamente, cabe ressaltar a importância do conhecimento técnico na produção, manipulação e processamento de alimentos, donde é possível enriquecer o produto final da agropecuária para alcançar maior rentabilidade, complementando a renda familiar ou a expandindo.

Nesse particular, destaca-se a participação da mulher, muitas vezes destinada ao trabalho rural secundário, privilegiando as atividades domésticas, mas, que, ao apropriar-se dos conhecimentos de gestão, produção e comercialização, pode contribuir no âmbito da tomada de decisões, tendo em vista ser ela também proprietária dos meios de produção.

Para mitigar os problemas supracitados, o Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), campus São Miguel do Oeste oferece, em parceria com a Agência de Desenvolvimento Regional (ADR) de Itapiranga, por meio de sua Gerência de Educação, o Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental. A oferta do curso depende, inevitavelmente, da parceria com a ADR do Estado de Santa Catarina, a qual disponibiliza: estrutura física e professores (área de formação básica). As aulas são ministradas diretamente nas comunidades dos agricultores, possibilitando que muitos conciliem os estudos com as atividades produtivas rurais, em função do curto tempo de deslocamento até a escola.

Destaca-se que em função de exitosas parcerias como esta, o IFSC - Câmpus São Miguel

do Oeste recebeu, com seus parceiros, o reconhecimento do sucesso de cursos anteriores com a recente premiação em nível nacional, o prêmio Medalha Paulo Freire, oferecido pelo Ministério da Educação, em 2016.

No Brasil, segundo levantamento feito com base em dados do Censo Escolar (2015), nos últimos dez anos, o campo perdeu aproximadamente 32,5 mil unidades de ensino. As razões para o fechamento são diversas: o processo de municipalização, a redução da taxa de natalidade e a diminuição da população rural ao longo dos anos. Adicionalmente, as instituições urbanas adotam conteúdos, práticas e atividades bastante distantes do universo cotidiano dos trabalhadores estudantes do campo. Na região Oeste de Santa Catarina a realidade não é diferente da nacional, em que muitas escolas já fecharam e outras estão se encaminhando para encerramento das atividades. Vê-se aí também a importância de realizar o curso nas instalações da Escola de Educação Básica Cristo Rei, de São João do Oeste, oferecendo currículo adaptado à realidade dos estudantes trabalhadores de seu entorno e comunidades vizinhas. A possibilidade de receber formação prática conciliada com necessidades de gestão e produção, particularmente na área de alimentos, foi recebida com entusiasmo pelos produtores rurais, homens e mulheres. A consulta foi feita pelo diretor do CEJA, Paulino Eidt.

Assim, a proposta do projeto tem características compatíveis com as políticas, diretrizes e objetivos do IFSC e de seus parceiros, além de satisfazer os anseios da comunidade, visando à permanência do produtor rural em seu meio com melhores condições. Nesse sentido, procurar-se-á elevar o nível de escolaridade de jovens e adultos a fim de que tenham, ao final do curso, a qualificação profissional necessária para a busca de melhoria de condições de vida; uma formação integral e crítica do educando, articulada às realidades sociais, econômicas, políticas e culturais, almejando, assim, uma formação humana e emancipatória; contribuir para a construção de uma sociedade que valorize e garanta a dignidade humana, na qual o trabalhador estudante se reconheça como sujeito de direitos, assim como seja capaz de exercê-los e promovê-los ao mesmo tempo em que reconheça e respeite os direitos do outro.

18 Objetivos do curso:

- Promover a formação técnica, ética e cidadã dos alunos para atuar na cadeia produtiva local de alimentos;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativas para o desenvolvimento local;
- Tornar os produtores rurais problematizadores dos processos sociais e tecnológicos que permeiam as atividades agropecuárias;
- Permitir ao trabalhador estudante entender técnicas de higiene, conservação e processamento de alimentos;

- Formar cidadãos conscientes da sua função socioambiental, numa perspectiva de desenvolvimento rural sustentável;
- Demonstrar técnicas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Demonstrar técnicas de seleção e conservação de matérias-primas e produtos;
- Cumprir a função social do IFSC, colaborando com a melhoria das condições de vida, ao propor novas alternativas aos produtores rurais;
- Formar, por meio da educação profissional, cidadãos capazes de atuarem na produção de alimentos, observando a legislação vigente pertinente à segurança alimentar;
- Qualificar os agricultores para melhorar sua atuação na produção e comercialização de alimentos;
- Propiciar a agregação de valor aos produtos de origem animal e vegetal, aumentando a rentabilidade da propriedade rural, a partir da atuação de profissionais trabalhadores;
- Fomentar atividade de gestão rural;
- A partir da formação básica, estimular a cidadania, o senso de coletividade, a criticidade e a sensibilidade estética quanto ao mundo, a região e a localidade onde se vive, convive e participa;
- Promover a ampliação do letramento no campo das ciências exatas, por meio da utilização e aplicação dos números, das leis e dos fundamentos da Ciência Moderna;
- Incentivar a compreensão complementar e interdisciplinar a partir da Matemática, das Ciências Humanas, das Linguagens e Códigos, e das Ciências da Natureza e suas respectivas tecnologias.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

19 Competências gerais e técnicas:

O trabalhador estudante egresso do Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental deverá demonstrar competências gerais, a partir de sua formação básica, listadas a seguir:

- Dominar diferentes linguagens, incluindo idiomas, representações matemáticas e artísticas.
- Compreender processos, sejam eles sociais, naturais, culturais ou tecnológicos;
- Diagnosticar e enfrentar situações-problema;
- Relacionar informações e construir argumentações;
- Elaborar proposições solidárias de intervenção.

No campo de conhecimentos técnicos teóricos e aplicados, o egresso deverá apresentar capacidade de planejar, gerenciar e executar técnicas de produção de alimentos. Dessa forma, ao concluir o curso o trabalhador estudante deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar e conservar adequadamente a matéria-prima e produtos;
- Conhecer os requisitos técnicos e legais para a produção e comercialização de alimentos;
- Selecionar os ingredientes para a produção de alimentos;
- Aplicar as técnicas de processamento e conservação de produtos derivados do leite, carnes e vegetais.
- Aplicar as boas práticas de manipulação de alimentos, visando a obtenção de alimentos seguros.
- Desenvolver atividades de gestão da produção de alimentos.

20 Áreas de atuação do egresso:

Com o Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental espera-se que o egresso possa melhorar o funcionamento e a eficiência produtiva de sua propriedade rural no que tange à produção de alimentos. Assim, o egresso poderá atuar como empreendedor individual, abrindo seu próprio negócio, além de atuar na produção e comércio de alimentos em mercados locais, feiras livres, cooperativas, merenda escolar para órgãos públicos, restaurantes, hotéis, agroindústrias, eventos e similares.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

21 Matriz curricular:

A matriz curricular do Curso de Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com carga horária total de 1.800 horas. A hora-aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração. Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística. Parte da carga horária de cada uma das unidades curriculares da formação geral contempla conteúdos relativos à Ciência, Cultura, Tecnologia e Trabalho – CCTT. Das unidades curriculares com 160 horas, 32 horas são destinadas à discussão desses conteúdos e das unidades curriculares com 320 horas, 64 horas são destinadas a essa questão.

O curso será desenvolvido em parceria com o Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA), o qual está vinculado à Gerência Regional de Educação de Itapiranga. O CEJA será responsável por oferecer docentes para ministrar as unidades curriculares propedêuticas, além de oferecer o espaço físico. Por outro lado, será de responsabilidade do IFSC ministrar as unidades curriculares técnicas, efetuar o registro acadêmico, conceder auxílios para permanência e êxito e

assessoria pedagógica.

Formação Ensino Fundamental (CEJA)	
Unidade Curricular	Carga Horária
Educação Física	160 horas
História	160 horas
Língua Portuguesa	320 horas
Ciências	160 horas
Matemática	320 horas
Artes	160 horas
Geografia	160 horas
Espanhol	160 horas
Carga horária total	1.600 horas

Formação Profissional (IFSC)	
Unidade Curricular	Carga Horária
Informática Básica	40 horas
Conservação de Alimentos	20 horas
Higiene e Qualidade de Alimentos	20 horas
Fundamentos de Gestão Financeira	40 horas
Panificação	20 horas
Tecnologia de Leites e Derivados	20 horas
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	20 horas
Tecnologia de Carnes e Derivados	20 horas
Carga Horária Total	200 horas
Carga Horária Total do Curso	1.800 horas

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja			
Ensino Fundamental (1º Ano)			
Área	Unidade Curricular	Total de Horas	Horas/Área
Núcleo de Formação Básica	Educação Física	160 h	320 h
	História	160 h	
Núcleo Tecnológico	Informática Básica	40 h	80 h
	Conservação de Alimentos	20 h	
	Higiene e Qualidade de	20 h	

	Alimentos		
Total de Horas no Ano			400 h

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental (2º Ano)			
Área	Unidade Curricular	Total de Horas	Horas/Área
Núcleo de Formação Básica	Língua Portuguesa	320 h	320 h
Núcleo Tecnológico	Fundamentos de Gestão Financeira	40 h	80 h
	Panificação	20 h	
	Tecnologia de Leites e Derivados	20 h	
Total de Horas no Ano			400 h

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental (3º Ano)			
Área	Unidade Curricular	Total de Horas	Horas/Área
Núcleo de Formação Básica	Ciências	160 h	480h
	Matemática	320 h	
Núcleo Tecnológico	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	20 h	20 h
Total de Horas no Ano			500 h

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental (4º Ano)			
Área	Unidade Curricular	Total de Horas	Horas/Área
Núcleo de Formação Básica	Artes	160 h	480 h
	Geografia	160 h	
	Espanhol	160 h	
Núcleo Tecnológico	Tecnologia de Carnes e Derivados	20 h	20 h

Total de Horas no Ano	500 h
------------------------------	--------------

22 Componentes curriculares:

22.1 Componentes curriculares: Núcleo de Formação Básica

Unidade Curricular: Educação Física	CH: 160 h	Ano: 1°
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participar de atividades corporais, reconhecendo e respeitando algumas de suas características físicas e de desempenho motor, bem como as de seus colegas, sem discriminar por características pessoais, físicas ou sexuais. • Adotar atitudes de respeito mútuo, dignidade e solidariedade em situações lúdicas e esportivas, buscando solucionar os conflitos de forma não violenta; • Conhecer os limites e as possibilidades do próprio corpo de forma a poder controlar algumas de suas atividades corporais com autonomia e a valorizá-las como recurso para manutenção de sua própria saúde; • Expressão de opiniões pessoais quanto a atitudes e estratégias a serem utilizadas em situações de jogo e esportes; • Adotar atitudes de respeito mútuo, dignidade e solidariedade em situações lúdicas e esportivas, buscando solucionar os conflitos de forma não violenta; • Organizar jogos, brincadeiras ou outras atividades corporais, valorizando-as como recurso para usufruto do tempo disponível; • Utilizar as habilidades motoras nos jogos e esporte. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>Atividade Física e Saúde: Importância da Educação Física (aspectos gerais e a importância do movimento); Benefícios da Atividade Física; Higiene e Hábitos Alimentares. Esporte: Handebol, basquete, vôlei e atletismo – Elementos: Histórico; Fundamentos Básicos; Regras Básicas; Corridas. Jogos: Conceitos de jogos e brincadeiras; Classificação; Diferença entre jogo e brincadeira; Jogos de tabuleiro (dama, xadrez).</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:</p>		

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

ALVES, R. **Filosofia da ciência: introdução ao jogo e a suas regras**. 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2000.

ARAUJO, Ulisses F. Apresentação à edição brasileira. In: BUSQUETS, M. D. et al. **Temas Transversais em educação**. 4. ed. São Paulo: Ática, 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Parâmetros Curriculares Nacionais, apresentação dos temas transversais e ética**. Brasília: MEC/SEF, 1997.

BRASIL. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Educação Física / Secretaria de Educação Fundamental**. Brasília: MEC/SEF, 1997. 96 p.

Bibliografia complementar:

GOULD, S.J. **A falsa medida do homem**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MOSSTON, M. **La Enseñanza de la educación física. Del comando al descubrimiento**. Buenos Aires: Paidós, 1978.

Unidade Curricular: História	CH: 160 h	Ano: 1º
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibilitar ao educando a participação na construção do conhecimento histórico, através de instrumentos que lhe permitam vivenciar experiências significativas e necessárias ao processo de inserção social e ao exercício da cidadania. • Compreender a da ação do ser humanos nas transformações da sociedade ao longo do tempo. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>O homem, ser social, agente da História ontem e hoje. Para que serve a história; Fontes históricas; Tempo histórico. A evolução do homem. Pré-história. Invenção da escrita. A criação das cidades. As civilizações da antiguidade. O feminino ao longo da Idade Antiga. As questões</p>		

referentes à vestimenta e à cultura das civilizações em foco. A história das fibras têxteis de algodão, linho e seda. (Sugestão de livro Tecidos: história, tramas, tipos e usos. Autora Dinah Bueno Pezzolo). Idade Média: Alta e Baixa Idade Média, aspectos religiosos, econômicos e culturais. Idade Moderna: renascimento, absolutismo, reforma religiosa, conflitos bélicos, povos pré-colombianos, expansionismo, conquista da América e do Brasil e suas consequências. Brasil Colônia. Reforma Religiosa. Revolução Científica. Iluminismo. Revolução Francesa. Guerras Napoleônicas. Brasil Império. Revoltas e Revoluções. Consequências destes eventos. A mundialização do Sistema Capitalista; Imperialismo; Neocolonialismo; A Primeira Guerra Mundial; A Segunda Guerra Mundial; A Era das Incertezas; A globalização; A Era da Informação (computador – televisão – telefone). História do Brasil: o período compreendido entre a Primeira República até a redemocratização no final do século XX.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

BRAIK, Patrícia Ramos. **Estudar história:** das origens do homem à era digital: 8º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.

BRAIK, Patrícia Ramos. **Estudar história:** das origens do homem à era digital: 6º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.

BRAIK, Patrícia Ramos. **Estudar história:** das origens do homem à era digital: 9º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.

LOBO, A. **Educação de jovens e adultos:** alcance EJA: história: anos finais do ensino fundamental. Curitiba: Positivo, 2013.

PROJETO ARARIBÁ. **História:** 6º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.

PROJETO ARARIBÁ. **História:** 7º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.

PROJETO ARARIBÁ. **História:** 8º ano. Ensino. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.

Bibliografia complementar:

MORAES, José Geraldo de. **Caminhos das civilizações: ensino médio**. São Paulo: Atual Editora, 2001.

DIVALTE, Garcia Figueiredo. **História**. São Paulo, Ed. Ática 2002.

Unidade Curricular: Língua Portuguesa	CH: 320 h	Ano: 2°
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância de estudar a língua portuguesa. • Desenvolver habilidades de leitura, escrita e interpretação que lhes proporcione na prática cotidiana a capacidade para o exercício da cidadania. • Instigar o desenvolvimento da leitura crítica sobre o contexto em que está inserido. • Proporcionar contato sistematizado com as diferentes formas de expressões, possibilitando acesso à informação geral, associada às experiências pessoais. • Desenvolver e ou fortalecer o trabalho em equipe, elemento importante nas relações comunitárias. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>Importância da língua portuguesa. Elementos da comunicação. Países e localidades de fala portuguesa. Estratégias de leitura. Tipos textuais. Gêneros textuais. Estrutura textual. Expressão oral. Desenvolvimento redacional. Práticas de leitura (crítica e de letramento crítico). Pontos gramaticais importantes. Conhecimento de literatura (textos poéticos e outros). Expressão oral. Conhecimento de organização textual (frase, oração, parágrafo). Estrutura textual (introdução, desenvolvimento, conclusão). Desenvolvimento redacional. Técnicas de leitura: scanning, skimming, leitura detalhada, predição, ideia principal. Práticas de leitura (crítica e de letramento crítico). Interpretação de textos pertinentes à área de conhecimento do curso. Pontos gramaticais importantes (concordâncias básicas). Conhecimento de literatura. Funções da linguagem. Linguagem conotativa e denotativa. Linguagem formal e informal. Compreensão dos tipos de discurso. Conhecimento de coesão e coerência. Organizar textos (periodização, paragrafação, pontuação e outros). Conhecimento de ortografia, pontuação e acentuação. Interpretação de textos pertinentes à área de conhecimento do curso. Leitura crítica, leitura de letramento e produção textual que envolva a vida pessoal, o cotidiano. Conhecimento de literatura (letramento literário). Interpretação de textos pertinentes à área de conhecimento do curso. Conhecimento de coesão e coerência (prática continuada). Construção e reformulação de segmentos textuais de diferentes extensões e naturezas: deslocamento, apagamento e acréscimo em textos. Normas de ortografia, pontuação e acentuação (prática continuada) Técnicas de leitura (prática de reforço) Conhecimento de morfologia e sintaxe (verbo e concordância) Leitura crítica, leitura de</p>		

letramento e produção textual que envolva a vida pessoal, o cotidiano e convivência. Produções orais diversificadas.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

BORGATTO, Ana; BERTIN, Terezinha; MARCHZI, Vera. **Tudo é linguagem**. 6ª série - 7º ano do Ensino Fundamental. 2. ed. São Paulo: Ática, 2009.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa** – Novo Acordo Ortográfico. IBEP, 2009.

CEREJA, Willian Roberto e MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto & Interação** - Volume Único - Conforme a Nova Ortografia. 3. ed. São Paulo: Atual, 2009.

HELLOU, G.; OLIVEIRA, E. F. **Educação de jovens e adultos**: alcance EJA: português: anos finais do ensino fundamental. Curitiba: Positivo, 2013.

TEIXEIRA, Lúcia. **Leitura do mundo**. 3. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2006.

Bibliografia complementar:

SARMENTO, Leila Lauar. **Português, leitura, produção e gramática**. São Paulo: Moderna, 2004.

VÓVIO, Cláudia Lemos; MANSUTTI, Maria Amábile. **Viver, aprender alfabetização**: alfabetização de jovens e adultos. 3. ed. São Paulo: Global, 2009.

Unidade Curricular: Ciências

CH: 160 h

Ano: 3º

Objetivos:

- Conhecer os elementos constituintes do planeta Terra, a importância da manutenção e equilíbrio entre os mesmos e o ser humano.
- Fornecer aos alunos conhecimentos que possibilitem a compreensão de elementos do mundo científico, cultural e tecnológico, oportunizando a interação destes com a

realidade vivenciada em seu cotidiano.

- Identificar as características dos seres vivos e compreender a classificação biológica para a organização dos seres vivos;
- Conhecer os cinco reinos, suas principais características e seus representantes.
- Descobrir a importância da observação do meio ambiente como forma de revelar conhecimento.
- Descobrir a importância dos microrganismos, tanto a nível ecológico como médico.
- Conhecer o corpo humano anatômica e fisiologicamente, bem como compreender os fatores envolvidos no metabolismo e homeostase de forma a desenvolver hábitos saudáveis.
- Compreender os processos básicos de fenômenos físicos e químicos, bem como saber interpretá-los de forma a aplicar no cotidiano.

Conteúdo:

Biosfera - habitat, ecossistema, cadeia alimentar. Litosfera- tipos de solos, contaminação (doenças), degradação, produtos biodegradáveis e não degradáveis, manutenção do ambiente e importância dos seres vivos. Hidrosfera - distribuição da água no planeta, manutenção dos mananciais e importância da mata ciliar, poluição das águas, uso racional da água, doenças associadas à água. Atmosfera - camadas da atmosfera, efeito estufa (importância dos vegetais, equilíbrio O₂ e CO₂), poluição e doenças. Seres vivos e o ambiente: características dos seres vivos, classificação. Vírus, importância. Reino Monera, importância ecológica e econômica, doenças. Reino Protista, importância ecológica e doenças. Reino Fungi, importância econômica e ecológica. Reino Animália, invertebrados e vertebrados, características gerais, papel ecológico. Reino Plantae, equilíbrio ambiental, classificação. Anatomia e Fisiologia Humana- Sistema reprodutor feminino e masculino. Sistema Cardiovascular. Sistema digestório, órgãos e funções. Sistema respiratório, órgãos e funções. Sistema nervoso. Sistema endócrino e sentidos. Sistema Excretor. Sistema ósseo. Sistema muscular. Matéria e energia, propriedades da matéria. Mudanças de estado físico. Luz, magnetismo e eletricidade. Substância x mistura. Soluções. Separação de misturas. Modelos atômicos. Funções químicas.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;

- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

CANTO, Eduardo L. **Ciências naturais**: 6º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2012.

CANTO, Eduardo L. **Ciências naturais**: 7º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2012.

DUDEQUE, L.M.; SAMPAIO, E. S. **Educação de Jovens e Adultos**: Alcance EJA: Ciências: Anos Finais do Ensino Fundamental. Curitiba: Positivo, 2013.

LOBO, A. **Educação de jovens e adultos**: alcance EJA: história: anos finais do ensino fundamental. Curitiba: Positivo, 2013.

PROJETO ARARIBÁ. **Ciências**: 7º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.

Bibliografia complementar:

CRUZ, Daniel. **Ciências & educação ambiental 6º ao 9º ano**. 34 ed. São Paulo: Ática, 2003.

Unidade Curricular: Matemática	CH: 320 h	Ano: 3º
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Oportunizar ao educando condições de interpretar e identificar variáveis relevantes para que ele possa desenvolver estratégias na resolução de situações problemas que a sociedade coloca, como desafio, no seu cotidiano. 		
Conteúdo:		
<p>Sistema de Numeração e suas Operações: Adição, Subtração, Multiplicação e Divisão, Noções sobre Frações, Sistema Métrico, Cálculos e Medidas Geométricas, situações concretas aplicadas ao corte e costura, Mínimo Múltiplo Comum. Números inteiros: Operações com números inteiros; Resolução de problemas; Números Racionais: Introdução; Operações com números racionais; Resolução de problemas; Equações de 1º grau: Introdução; Técnicas de resolução; Resolução de problemas; Regra de três simples; Porcentagem. Porcentagem; Introdução à Álgebra: Matrizes, Determinantes e Sistemas Lineares; Resolução de problemas que envolvem sistemas de equação com duas variáveis Geometria: Áreas e Perímetros de figuras planas (cortes de tecidos); Ângulos e Polígonos (triângulos e quadriláteros). Equação do 2º grau: Equações incompletas, Equações completas, Fórmula geral Problemas; Geometria: (Volume de tecidos e acessórios); Razão e Proporção: Teorema de Tales, Teorema de Pitágoras, Sistema de numeração métrica: Sistema de medida (Área, perímetro e volumes).</p>		

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

ENZENSBERGER, Hans Magnus. **O diabo dos números**. São Paulo: Cia das Letras, 2009.

IMENES, Luiz Márcio Pereira. **Pra que serve a matemática?** Geometria. São Paulo: Saraiva, 2004.

STEWART, Ian. **Aventuras matemáticas: vacas no labirinto e outros enigmas lógicos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

STEWART, Ian. **Incríveis passatempos matemáticos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

STEWART, Ian. **Almanaque de curiosidades matemáticas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

STEWART, Ian. **Mania de matemática: diversão e jogos de lógica e matemática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

VORDEMAN, Carol. **Matemática para pais e filhos**. São Paulo: Publifolha, 2012.

Bibliografia complementar:

BONJORNO & AYRTON. **Matemática, fazendo a diferença**. São Paulo: FTD, 2006.

LONGEN, Adilson. **Matemática em movimento**. Positivo, Coleção Dinâmica., 2005.

Unidade Curricular: Artes	CH: 160 h	Ano: 4º
----------------------------------	------------------	----------------

Objetivos:

- Proporcionar ao estudante um contato sistematizado com as diversas linguagens da área de Arte (Artes Visuais, Dança, Música, Teatro), de tal modo que poderá desenvolver seu conhecimento estético e competência artística para, progressivamente, apreciar, desfrutar, valorizar e emitir juízo sobre os bens artísticos de distintos povos e culturas produzidos ao longo da história e na contemporaneidade, exercitando sua cidadania cultural com qualidade.

Conteúdo:

A arte como expressão e comunicação dos indivíduos; função da Arte: Individual, Ambiental, Social; linguagens Artísticas: Artes Visuais, Dança, Música, Teatro; a arte na sociedade, considerando os artistas, os pensadores da arte, outros profissionais, as produções e suas formas de documentação, preservação e divulgação em diferentes culturas e momentos históricos; diversidade das formas de arte e concepções estéticas da arte catarinense.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

AZOUBEL, J.; ROMANELLI, G.; SCHLICHTA, C. **Educação de jovens e adultos: alcance EJA: arte: anos finais do ensino fundamental**. Curitiba: Positivo, 2013.

FLEITAS, Orinaldo. **Arte e comunicação**. São Paulo: FTD, 2005.

LOBO, A. **Educação de jovens e adultos: alcance EJA: história: anos finais do ensino fundamental**. Curitiba: Positivo, 2013.

Bibliografia complementar:

PROENÇA, Graça. **História da arte**. São Paulo: Ática, 2010.

Unidade Curricular: Geografia	CH: 160 h	Ano: 4º
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o ser humano como agente transformador e dependente do espaço, localizando-se através de uma escala que passa pelo local e vai até o global. • Buscar uma representação em escalas geográficas de entendimento: local, entendida como espaço imediato de vivência do aluno, onde se insere a escola, o bairro, a cidade e 		

o município; a regional, nacional correspondendo o estado de Santa Catarina, a região Sul e o Brasil e por último a mundial ou global que corresponde os fenômenos mundiais.

- Compreender a organização e as transformações sofridas do espaço geográfico para a formação do cidadão consciente e crítico.

Conteúdo:

Paisagens: Espaço Geográfico. Os meios de Orientação: Sol, Cruzeiro do Sul, GPS (Sistema de Posicionamento Global). Localização: Município, Estado, País, Continente e Universo. Sociedade e Trabalho Humano: Desigualdades Sociais. Sociedade e Trabalho Humano: Desigualdades Sociais; Localização do Brasil no Globo; Regionalização do Brasil segundo o IBGE; As regiões Geoeconômicas; Setores da Economia em transição; População Brasileira. Representações crosta terrestre: Rochas e principais componentes; Solos: tipos de solos, erosão e contaminação do solos; Estudo de climas regionais; As formações vegetais; Influencia do clima na paisagem; As ações humanas sobre os ambientes climáticos. 1ª Revolução Industrial e a expansão do capitalismo; Socialismo: origem e expansão (Guerra Fria); Globalização e Blocos Econômicos.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

ADAS, M; ADAS, S. **Expedições geográficas**: 6º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.
 ADAS, M; ADAS, S. **Expedições geográficas**: 8º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.
 ADAS, M; ADAS, S. **Expedições geográficas**: 9º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2011.
 GRITTEM, S. **Educação de jovens e adultos**: alcance EJA: geografia: anos finais do ensino fundamental. Curitiba: Positivo, 2013.
 PROJETO ARARIBÁ. **Geografia**: 9º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.
 PROJETO ARARIBÁ. **Geografia**: 6º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.
 PROJETO ARARIBÁ. **Geografia**: 7º ano. São Paulo: Ed. Moderna, 2010.

Bibliografia complementar:

LUCCI, Elian Alabi. **Geografia: homem & espaço**. 5^a/6^a/7^a e 8^a séries. São Paulo: Saraiva, 2000.

Unidade Curricular: Espanhol	CH: 160 h	Ano: 4°
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estimular ao aluno a desenvolver o gosto pela língua espanhola familiarizando-se como o idioma; • Apresentar a estrutura básica desde idioma para possível apreensão e compreensão de termos técnicos e expressões presente em material publicitário, intercâmbio cultural entre os países limítrofes, manuais e dos principais meios de comunicação; • Instigar o desenvolvimento de uma leitura crítica sobre o “domínio” deste idioma contextualizando-o na necessidade de comunicação e mercado de trabalho; • Os conceitos básicos de estrutura da língua espanhola, instrumentalizando-os para a leitura e compreensão textual mediante a aplicação de técnicas de leitura da língua. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>Compreensão e interpretação do texto; Exploração de sequências de discurso de base (argumentação, descrição, narração, injunção etc.) para desenvolver a criticidade leitora nos diversos gêneros; Articulação entre textos/contextos que podem ser interpretados em razão de aspectos sociais e/ou culturais (intenção comunicativa, época, local, interlocutores e participantes da criação de textos (orais e escritos); Reconhecimento dos sistemas linguísticos como auxiliares nos intercâmbios (culturais, científicos, políticos, econômicos etc.) entre os povos; Utilização das linguagens tecnológicas como instrumento para construção do senso crítico, do pensamento hipotético e dedutivo, das faculdades de observação e de pesquisa. Desenvolvimento da capacidade de argumentar e contra-argumentar, acatando ou refutando a ideia do autor; Utilização de expressões e de outros recursos semânticos capazes de esclarecer os significados de palavras e expressões e das ideias apresentadas no texto: Arte – cinema; Reconhecimento da variação de registro: formal e informal; Reconhecimento das especificidades do gênero textual (elementos constitutivos e sua organização, características linguísticas e funções textuais); Emprego de estruturas gramaticais de forma contextualizada: Imperativo afirmativo e negativo. Os advérbios: Heterotônicos e heterosémanticos; Preposições e regime preposicional.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do</p>		

mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

MERINO, José Maria. **La tierra del tiempo**. Grupo Santillana, 2008.

PEREZ GALDAS, Benedito; VARON, Esmeralda. **Leer en español**. Nivel 3, 1993.

Bibliografia complementar:

FAGUET, Emile. **El arte de leer**. Editora El Ateneo. Buenos Aires, 1950.

FAGUET, Emile. **Initiation Litteraire**. Editora El Ateneo. Buenos Aires, 1913.

22.2 Componentes curriculares: Formação Profissional

Unidade Curricular: Informática Básica	CH: 40 h	Ano: 1º
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender e utilizar os recursos de informática de maneira prática e eficaz; • Utilizar recursos de informática nas atividades acadêmicas. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>Hardware: processador, memória principal, memória secundária, dispositivos de entrada e dispositivos de saída. Software: software básico, software aplicativo, software utilitário. Softwares freeware, shareware, softwares comerciais e softwares livres. Pirataria de software e softwares maliciosos. Softwares Antivírus. Web: browsers e bookmarks. Navegação na internet. Criação e utilização de contas de e-mails. LibreOffice Writer: criação, edição e formatação de documentos. Inserção de tabelas, de ilustrações e de objetos. Criação de índices, verificação ortográfica. Impressão de documentos. LibreOffice Calc: criação, edição e formatação de planilhas. Criação e edição de fórmulas, funções e gráficos. Impressão de planilhas. LibreOffice Impress: criação, edição e formatação de slides, inserção de figuras e arquivos, formatação, impressão. Armazenamento de dados na nuvem: apresentação do Google Drive.</p>		

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

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

MANZANO, M. I. N. G.; MANZANO, A. L. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed., rev. atual e ampl. São Paulo: Érica, 2007.

REIS, Wellington José dos. **LibreOffice Impress 4.2**: dominando apresentações. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

Bibliografia complementar:

NUNES, R. C. **Introdução à informática**. Florianópolis: IFSC, 2009.

SILVA, M. G. **Informática**: terminologia. São Paulo: Érica, 2012.

SIMÃO, Daniel Hayashida. **LibreOffice Calc 4.2**: dominando as planilhas. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.

SOARES, V. H. P.; REIS, W. J. **LibreOffice Writer 4.2**: manipulação textos com liberdade e precisão. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2015.

Unidade Curricular: Conservação de Alimentos	CH: 20 h	Ano: 1º
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a importância da industrialização de alimentos. • Compreender as principais alterações em alimentos. • Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos. • Conhecer os principais equipamentos empregados na industrialização/processamento de alimentos para a sua conservação. • Compreender os efeitos que as técnicas de processamento causam nos alimentos. 		

- Conhecer as embalagens utilizadas no preparo e conservação de alimentos.
- Entender a correlação entre embalagem e conservação dos alimentos.

Conteúdo:

Importância da industrialização/processamento de alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam a conservação dos alimentos; Principais alterações observadas em alimentos; Principais métodos de conservação de alimentos: (conservação pelo uso do calor: branqueamento, pasteurização, esterilização, defumação; conservação pelo uso do frio: resfriamento e congelamento; conservação pela remoção de água: desidratação, osmose; conservação pelo uso de aditivos.) Embalagens de alimentos: importância; origem; materiais; seleção do material de embalagem; aplicação das embalagens segundo as características dos alimentos. Rotulagem de alimentos: legislação para rotulagem de alimentos.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
 LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Conservação de alimentos: princípios e metodologias**. Lisboa: Escolar Editora, 2008.

Bibliografia complementar:

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N.; **Fundamentos da tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.
 EMBALAGENS para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

Unidade Curricular: Higiene e Qualidade de Alimentos	CH: 20 h	Ano: 1º
<p>Objetivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da higiene e qualidade na elaboração de alimentos livres de contaminação física, química e biológica. 		
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. • Desinfecção da água. • Manipulação do lixo e controle de vetores e pragas. • Higienização: conceitos de limpeza e sanitização. • Características e indicações de uso de detergentes e sanitizantes, bem como a utilização de EPIs. • Higiene pessoal e saúde dos manipuladores (carteira de saúde). • Higienização de alimentos, utensílios e equipamentos. • Seleção e armazenamento de matérias-primas utilizadas no processamento de alimentos. • Boas práticas de manipulação para a garantia da qualidade e segurança de alimentos. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia será baseada na interação entre os conhecimentos (vivências e experiências) prévios do aluno sobre o tema da aula com situações do cotidiano e da realidade profissional. Assim sendo, as aulas serão conduzidas a partir desse diagnóstico inicial, e a transposição didática será pautada na interdisciplinaridade e contextualização para que os conteúdos aprendidos em aula sejam significativos na compreensão de diversas situações reais. Além disso, as dinâmicas em grupo servirão como ferramenta valiosa para aplicação dos conceitos aprendidos em sala de aula.</p> <p>A seguir são destacados os principais procedimentos didático metodológicos que serão utilizados:</p> <p>- Aulas dialogadas; dinâmicas em grupo e pesquisas envolvendo situações da rotina dos alunos.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>BIANCHINI, M. G. A.; CARELI, R. T.; MENDONÇA, R. C. S. Higienização em agroindústrias de alimentos. Brasília: LK Editora, 2008.</p> <p>Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em:</p> <p>http://portal.anvisa.gov.br/publicacoes</p>		

Bibliografia Complementar:

Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. **Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

Unidade Curricular: Fundamentos de Gestão Financeira	CH: 40 h	Ano: 2º
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de gestão financeira para administrar empreendimentos da agricultura familiar. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>O fluxo financeiro em empreendimentos da agricultura familiar. Classificação dos gastos. Gestão dos custos e formação de preços de venda em empreendimentos da agricultura familiar. Utilização de recursos da informática para realizar a gestão econômica/financeira de empreendimentos da agricultura familiar.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Aulas práticas; • Exposição de vídeos; • Seminários; • Procedimentos experimentais; • Solução de problemas; • Visitas técnicas; • Outros. 		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>DUBOIS, Alex; KULPA, Luciana; SOUZA, Luiz Eurico de. Gestão de custos e formação de preços: conceitos, modelos e instrumentos: abordagem do capital de giro e da margem de competitividade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>		

MARION, J.C.; SEGATTI, S.; SANTOS, G. J. **Administração de custos na agropecuária**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SILVA, R.A.G. **Administração rural: teoria e prática**. 3. ed. Curitiba: Juruá, 2013.

Bibliografia complementar:

CARONE, Vanderlei. **Custos para pequenas e médias empresas**. São Paulo: Iglu, 2000.

Unidade Curricular: Panificação	CH: 20 h	Ano: 2°
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entender as tecnologias de processamento de grãos, cereais, raízes e tubérculos. • Identificar os componentes e características das matérias-primas, ingredientes e produtos; • Conhecer os padrões de identidade e qualidade dos produtos derivados de grãos, cereais, raízes e tubérculos; • Aplicar as técnicas de processamento em laboratório; • Compreender e utilizar formas de aproveitamento de subprodutos. 		
<p>Conteúdo: Tecnologia de panificação, processos de produção e equipamentos; Elaboração das massas e obtenção de glúten; Processamento de produtos de panificação: manipulação, qualidade, embalagem e transporte; Processos de obtenção de farinhas; Fatores que alteram a composição da matéria-prima.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Aulas práticas; • Exposição de vídeos; • Seminários; • Procedimentos experimentais; • Solução de problemas; • Visitas técnicas; • Outros. 		
<p>Bibliografia básica:</p>		

AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. R.; MARCON, M. J. A. **Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia complementar:

ATHIÉ, I.; PAULA, D.C. **Insetos de grãos armazenados – aspectos biológicos e identificação**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2002.

PEDÓ, I.; GUTKOSKI, L. C. **Aveia: composição química, valor nutricional e processamento**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

PEREDA, J. A. O. et al. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Unidade Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados	CH: 20 h	Ano: 2°
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operacionalizar o processamento de leite e seus derivados. • Conhecer as boas práticas de manipulação, controle e inspeção das matérias-primas e das etapas do processamento dos derivados lácteos. • Conhecer a legislação vigente aplicada ao processamento, registro e comercialização de produtos derivados do leite. 		
<p>Conteúdo:</p> <p>Definição, importância tecnológica, valor nutritivo e características sensoriais do leite. Tratamentos térmicos de leite. Tecnologia e processamento de derivados: queijos, iogurte, manteiga, doce de leite e gelados comestíveis. Aproveitamento do soro de queijo. Controle de qualidade. Legislação para processamento, registro e comercialização de produtos derivados do leite.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas; • Aulas práticas; • Exposição de vídeos; • Seminários; 		

- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 5. ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2013.

FERREIRA, Celia Luca de Luces Fortes. **Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos**. Viçosa: Ed. UFV, 2008.

PIRES, Ana Clarissa dos Santos; ARAÚJO, Emiliane Andrade; MONTEIRO, Adenilson Abranches. **Tecnologia de produção de derivados de leite**. Viçosa: Ed. UFV, 2011.

Bibliografia complementar:

STEPHANI, Rodrigo; NEVES, Braz dos Santos; PERRONE, Ítalo Tuler. **Doce de leite: aspectos tecnológicos**. Juiz de Fora: do Autor, 2011.

PEREDA, Juan A. Ordonez et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. (Alimentos de origem animal, 2).

SILVESTRE, Maria Manuela; LIDON, Fernando José. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar Editora, 2007.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal: volume 1**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.

Unidade Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	CH: 20 h	Ano: 3º
--	-----------------	----------------

Objetivos:

- Operacionalizar o processamento de frutas e hortaliças.
- Conhecer as etapas do processamento e conservação de frutas hortaliças, as boas práticas de manipulação, controle e inspeção de matérias-primas.
- Conhecer a legislação vigente aplicada ao processamento, registro e comercialização de produtos elaborados a partir de frutas e hortaliças.

Conteúdo:

Definição, importância tecnológica, valor nutritivo e características sensoriais de frutas e hortaliças. Cuidados pré e pós-colheita. Seleção de matérias-primas. Processamento de frutas e hortaliças: vegetais minimamente processados, polpas, desidratados, cristalizados, conservas, pickles, compotas, geleias e doces em pasta. Controle de qualidade. Legislação para processamento, registro e comercialização de produtos elaborados a partir de frutas e hortaliças.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

AGROINDUSTRIALIZACAO de frutas. Coordenação de Urgel de Almeida Lima. 2. ed. Piracicaba: FEALQ, 2008.

KROLOW, Ana Cristina Richter. **Hortaliças em conserva**. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2006.

INICIANDO um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2003.

Bibliografia complementar:

STEIN, Frank. **Doces, compotas e geleias**. Tradução de Isabel Nunes. Lisboa: Editorial Presença, 1995.

GOMES, Pimentel. **Fruticultura brasileira**. 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007.

KOELHER, Mariane; PROVESI, João Gustavo, PEREIRA, Aline. **Meu pé de fruta: uma cartilha para o processamento artesanal de frutas**. Urupema: Ed. do IFSC, 2014.

COSTANZI, Arno Roberto; CAPELLI, Ricardo; LOVATEL, Jaime Luiz. **Processamento de frutas e hortaliças**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

CHITARRA, Adimilson Bosco; CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed., rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.

Unidade Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados	CH: 20 h	Ano: 4°
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os processos envolvidos no processamento e conservação de carnes; • Conhecer os processos de utilização de subprodutos; • Compreender os principais defeitos em produtos cárneos; • Conhecer a legislação no processamento de carnes 		

Conteúdo:

Tecnologia de produtos cárneos de suínos, bovinos, pescados e aves; Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, emulsionados, fermentados, maturados, defumados, enlatados, salgados, dessecados, reestruturados, marinados, empanados e outros; Defeitos em produtos cárneos; Utilização de subprodutos.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de ensino se baseará em situações-problemas, projetos e situações reais do mundo do trabalho. As aulas serão desenvolvidas a partir da problematização, as atividades por meio da contextualização e a relação entre as unidades curriculares através da interdisciplinaridade. Os procedimentos didáticos metodológicos básicos propostos serão:

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Exposição de vídeos;
- Seminários;
- Procedimentos experimentais;
- Solução de problemas;
- Visitas técnicas;
- Outros.

Bibliografia básica:

GONÇALVES, A.A.(Ed.). **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.** São Paulo: Atheneu, 2011.

ORDÓÑEZ, J. A. P. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e de subprodutos.** Processamento tecnológico. 2. ed. Goiânia: UFG, 2007.

Bibliografia Complementar:

GOMIDE, L.A.M. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** Viçosa, MG: UFV, 2006.

PINTO, P. S.A. **Inspeção e higiene de carnes.** Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2008.

TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M.; TERRA, N.N. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções.** São Paulo: Livraria Varela, 2004.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação da aprendizagem:

Entende-se por avaliação da aprendizagem a expressão dos resultados, a avaliação do desempenho do estudante e o cumprimento dos requisitos para sua aprovação e recuperação, oferecendo subsídios à análise do processo ensino-aprendizagem ao corpo docente e trabalhador estudante, e deverá constituir-se em uma prática de investigação constante, com o objetivo de detectar as dificuldades no processo, no momento em que ocorrem, possibilitando o estabelecimento de ações capazes de superar tais entraves.

A avaliação deve abranger os aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que os aspectos qualitativos preponderam sobre os quantitativos. De acordo com o Regimento Didático Pedagógico do IFSC, a avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo de ensino-aprendizagem visando à construção dos conhecimentos.

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada, através de:

- I - observação diária dos trabalhadores estudantes pelos professores, em suas diversas atividades;
- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;
- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes àquela formação;
- IX - realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- X - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- XI - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

Estes instrumentos avaliativos devem atender às peculiaridades dos trabalhadores estudantes, dando conta de realizar uma avaliação emancipatória que contribua para que o sujeito possa qualificar-se e atuar melhor no mundo do trabalho.

O valor final do aproveitamento será composto pelas avaliações que o professor considerar importantes, podendo ser de cunho formal ou prático feitas ao longo de cada unidade curricular. Importante registrar que a avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

Os resultados da avaliação, bem como a frequência dos trabalhadores estudantes são registrados no Diário de Classe e transcritos para a ficha individual do trabalhador estudante, na Seção de Registros Escolares. O controle da frequência às aulas será de responsabilidade do

professor, sob a supervisão da Coordenação dos Cursos FICs. Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o trabalhador estudante que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas.

É importante considerar que as justificativas de faltas devem seguir os critérios estabelecidos no Regimento Didático Pedagógico do IFSC – Campus São Miguel do Oeste, sendo aceitas e concedidas apenas nos casos previstos em lei, mediante encaminhamento da documentação original comprobatória, à Coordenação dos Cursos FICs.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, em que acontece a disciplina, que possam promover a aprendizagem, obedecendo às diretrizes dispostas na Lei de nº 9394/96 e o Regimento Didático Pedagógico do IFSC – Campus São Miguel do Oeste.

Ao longo do período letivo, o professor deverá fornecer ao trabalhador estudante informações que permitam visualizar seus avanços e dificuldades encontrados na construção das competências. O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). O professor tem liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais.

O aluno reprovado em até dois componentes curriculares poderá ser matriculado no período seguinte desde que cumpra concomitantemente os componentes curriculares em regime de pendência, de acordo com o Regimento Didático Pedagógico. A realização de conselho de classe é obrigatória, bem como a presença dos professores nele. Será elaborada uma ata dos temas e deliberações da reunião para registro oficial, anexada à lista de assinatura dos participantes. A decisão do conselho de classe é soberana sobre as decisões educativas individuais, devendo-se sempre buscar o consenso, confirmando sua legitimidade.

É importante registrar que os critérios para o aproveitamento de conhecimentos e competências segue o que diz o Regimento Didático Pedagógico, no título II – Dos cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC ou Qualificação Profissional, capítulo VI, da validação de componentes curriculares.

25 Metodologia:

A metodologia refere-se aos fundamentos e pressupostos filosóficos que fundamentam a formação do Produtor de Alimentos que, baseada em um currículo interdisciplinar e dinâmico, visa contribuir para que os agricultores adquiram conhecimento, desenvolvam habilidades, competências e valores que possibilitem uma futura atuação profissional comprometida com critérios éticos, legais e de rigor científico.

Neste contexto, as estratégias de ensino referem-se aos meios utilizados pelos docentes na articulação do processo de ensino, em consonância com atividades e resultados esperados. Dentre elas estão previstas:

- aulas expositivas, reflexivas e dialogadas;
- visitas técnicas a partir do embasamento teórico reflexivo;
- apresentação de seminários, em sala de aula, relacionados com os temas estudados;
- participação dos trabalhadores estudantes em eventos;
- atividades de laboratório e aulas de campo;
- atividades de trabalhos em equipe;

A articulação entre a teoria e a prática, educação e trabalho, a busca da interdisciplinaridade e contextualização das bases tecnológicas são importantes para que o processo de formação do produtor rural contribua efetivamente para o desenvolvimento e aplicação das competências adquiridas. O resultado dessa construção é um indivíduo preparado com comportamento e entendimento de cidadão autônomo e competente.

Em prol do melhor aproveitamento de todo o curso pelos trabalhadores estudantes, desde o início das aulas, o IFSC oferece uma série de recursos e suportes pedagógicos, psicológicos e sociais, que auxiliam no acompanhamento individual e grupal, tais quais os seguintes:

- Acompanhamento pedagógico regular;
- Projeto Permanência e Êxito, que envolve oficinas, palestras e atendimentos individualizados;
- Acompanhamento do Núcleo Especializado na Integração dos Programas Sociais (NEIPS), equipe multidisciplinar do IFSC dedicada às melhorias no atendimento do público jovem e adulto;
- Assistência Social, inclusive por meio do PAEVS.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

Ambiente	Equipamentos (unidades)
Sala de aula	Projeto multimídia (1), televisor (1), microcomputador com acesso à internet (1), caixas de som (2), mesa e cadeira para professor (1), quadro branco (1), armário duas portas (1) e mobiliário escolar.
Laboratório de Informática	Microcomputador completo (40), impressora (1), mesa para computador (40), data show (1) e quadro branco (1).
Administrativo	Sala da Direção (1), secretaria (1), departamento de desenvolvimento de ensino (1).
Biblioteca	Biblioteca da escola do campo (50 m ²) e biblioteca do IFSC (277 m ²).
Alimentação	Refeitório com capacidade para 40 pessoas.
Laboratórios	Laboratório de vegetais e panificação, Laboratório de leites, Laboratório de carnes, Laboratório de biologia e de microbiologia (cada um com capacidade para 25 pessoas)

27 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Educação de Itapiranga.	Espanhol	1
	Ciências	1
Técnico Administrativo	Informática	1
Técnico Administrativo	Secretaria Acadêmica	1
Técnico Administrativo	Registro Acadêmico	1
Técnico em Assuntos Educacionais	Assessoria Educacional	1
Técnico Administrativo	Biblioteca	2
Pedagogo	Orientador Educacional	1
Técnico de Laboratório	Auxílio nas aulas práticas	1

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

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O Câmpus São Miguel do Oeste do IFSC, atuante na região do extremo oeste de SC, é referência para uma população de aproximadamente 260 mil habitantes de 34 municípios da região. A economia desses municípios baseia-se principalmente nas atividades agropecuárias e agroindustriais. A agricultura familiar representa 92,5% dos estabelecimentos, ocupando 75,5% da área. Em números absolutos, representa 17.466 estabelecimentos, aos quais se somam mais 1.416 estabelecimentos não familiares. Nessa direção, o Censo Populacional de 2010 demonstra que, na maior parte dos municípios, a população ocupada no setor agropecuário representa mais de 50% do seu total.

A criação da área de Produção Alimentícia no IFSC – Câmpus São Miguel do Oeste atendeu demandas apresentadas em pesquisas de opinião e audiências públicas. Atualmente, a mesma oferece o curso Superior em Tecnologia de Alimentos e o curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio, além de cursos de Formação Inicial e Continuada em temas específicos.

Na área rural dos municípios da região Oeste de Santa de Santa Catarina, assim como na maioria dos municípios brasileiros, existe um grande percentual de agricultores que não tiveram acesso à educação na idade regular por diversas razões. Hodiernamente, com avanço da tecnificação dos processos produtivos, a permanência de pequenos agricultores familiares no campo depende de aperfeiçoamento profissional para adequação aos processos tecnológicos vigentes. Neste sentido, a diversificação das fontes de renda, por meio do processamento de alimentos provenientes das propriedades, é uma interessante forma de agregar valor e contribuir para a geração de renda e sustentabilidade das unidades familiares. Todavia, muitos agricultores carecem de informações básicas para proceder a manipulação e o processamento de alimentos e necessitam de qualificação profissional para desempenhar tais atividades. A busca pela qualificação por parte dos agricultores enfrenta alguns entraves, dentre eles a impossibilidade de

se ausentar das propriedades em função das atividades diárias de trabalho, principalmente relacionadas à produção animal, e pela distância dos centros de formação. Por isso, a oferta de cursos diretamente nas comunidades dos agricultores é uma importante estratégia para atender um público historicamente excluído dos processos educativos e possibilitar a qualificação profissional.

A oferta do Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental está em acordo com a missão do IFSC de promover o desenvolvimento da comunidade onde está instalado. O Curso está em plena consonância com os demais já ofertados no Câmpus São Miguel do Oeste, o que contribuirá para a efetivação de uma educação de excelência, fortalecendo o eixo tecnológico de Produção Alimentícia.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Câmpus São Miguel do Oeste tem se dedicado principalmente à oferta de cursos técnicos (integrado, concomitante, Proeja) e de Formação Inicial e Continuada (FIC), sendo essa a base de seu itinerário formativo. As atividades do Câmpus estão vinculadas a quatro eixos principais: Produção Alimentícia, Recursos Naturais, Eletromecânica e Administração. Atualmente, são ofertados os cursos técnicos em Alimentos, Agropecuária, Eletromecânica e Administração, Superior em Tecnologia de Alimentos e Agronomia. Na modalidade Proeja-FIC são ofertados os cursos, de nível fundamental e médio, em Agricultura Familiar. O Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental se enquadra no eixo de Produção Alimentícia, de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC.

30 Frequência da oferta:

De acordo com a demanda.

31. Periodicidade das aulas:

As aulas, com duração de 3,5 horas/dia (18:30 às 22h00), serão ministradas, em sua maioria, em três dias da semana no turno da noite. Eventualmente, para atender toda carga horária prevista, haverá semanas com quatro noites de aulas, previamente acordadas com os alunos. As aulas práticas ocorrerão nos laboratórios do IFSC no Câmpus São Miguel do Oeste. Ressalta-se que atividades extraclasse, como aulas práticas e visitas técnicas, poderão auxiliar o cumprimento da carga horária prevista, de modo a reduzir o número de semanas com quatro aulas.

32 Local das aulas:

As aulas serão ministradas na Escola de Educação Básica Cristo Rei, localizada na Linha Cristo Rei, interior do município de São João do Oeste-SC.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Frequência das aulas	Vagas	Total de vagas
2018/1	Noturno	1	3 ou 4 dias por semana	40	40

*Poderão ser oferecidas outras turmas, conforme a demanda.

34 Público-alvo na cidade/região:

A oferta do Curso de Formação Inicial em Manipulação e Processamento de Alimentos – Proeja Ensino Fundamental é destinada a agricultores familiares, que tenham o Ensino Fundamental I (séries iniciais) concluído e possuam idade mínima de 15 anos.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental I (séries iniciais) completo.

Ter 15 anos completos no ato da matrícula.

36 Forma de ingresso:

Sorteio público

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

Não se aplica.

38 Corpo docente que atuará no curso:

Área	Unidade Curricular	Docente
Núcleo Tecnológico	Informática Básica	Esp. Yussef Parcianello
	Higiene e Qualidade de Alimentos	Me. Fernanda Stoffel Dr. Fernando Sanches de Lima
	Conservação de Alimentos	Me. Tuany Honaiser Dra. Taxis Regina Baú
	Panificação	Me. Roberta Garcia Barbosa
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Dra. Stefany Grutzmann Arcari Dra. Danielle Honorato
	Tecnologia de Leites e Derivados	Dra. Patrícia Fernanda Schons
	Tecnologia de Carnes e Derivados	Me. Roberta Garcia Barbosa
	Fundamentos de Gestão Financeira	Me. Alex Restelli

	ra	Dr. Cherilo Dalbosco
Núcleo de Formação Básica	Todas as Unidades Curriculares	Serão ministradas por docentes do Centro de Ensino de Jovens e Adultos (CEJA) vinculados à Gerência Regional de Educação de Itapiranga.