

**MULHERES AIL**

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

**PROJETO POLÍTICO  
PEDAGÓGICO**

**AUXILIAR DE COZINHA**  
**Campus Manaus Zona Leste**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Amazonas

**PROEX**  
Pró-Reitoria  
de Extensão

## **PROJETO PEDAGÓGICO DA FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA**

### **CURSO AUXILIAR DE COZINHA**

**MODALIDADE: PRESENCIAL**

**PROGRAMA MULHERES MIL**

**Manaus - AM**  
**Outubro/2023**

**Luís Inácio Lula da Silva**  
**Presidente da República**

**Camilo Santana**  
**Ministro da Educação**

**Jaime Cavalcante Alves**  
**Reitor do IFAM**

**Rosângela Santos da Silva**  
**Pró-Reitora de Ensino**

**Paulo Henrique Rocha Aride**  
**Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação**

**Maria Francisca Morais de Lima**  
**Pró-Reitora de Extensão**

**Adanilton Rabelo de Andrade**  
**Pró-Reitor de Administração e Planejamento**

**Leandro Amorim Damasceno**  
**Pró-Reitor de Gestão de Pessoas**

**David Washington Freitas Lima**  
**Diretor Geral do Campus Manaus Zona Leste**

**Anna Cássia Souza da Silva**  
**Diretor de Ensino do Campus Manaus Zona Leste**

**Isadora Karolina Freitas de Souza**  
**Coordenador de Extensão do Campus Manaus Zona Leste**

### EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

<b>Nome</b>	<b>Função</b>
Isnandia Andréa Almeida da Silva	Professor EBTT

### RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA

<b>Nome</b>	<b>Função</b>
Aline Zorzi Schultheis de Freitas	Pedagoga

## SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO .....	6
1.1	DADOS DO CAMPUS .....	6
2	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	7
3	INTRODUÇÃO.....	7
4	DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO .....	8
5	JUSTIFICATIVA .....	9
6	OBJETIVOS DO CURSO .....	12
6.1	OBJETIVO GERAL .....	12
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	12
7	PÚBLICO-ALVO.....	12
8	METODOLOGIA.....	13
9	REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO.....	17
10	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO .....	17
11	MATRIZ CURRICULAR .....	18
12	EMENTAS .....	18
13	AVALIAÇÃO .....	29
14	REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO .....	31
	REFERÊNCIAS .....	32
	ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO .....	33

## 1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

<b>CNPJ</b>	10.792.928/0001-00
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
<b>Esfera Administrativa</b>	Federal
<b>Endereço</b>	Rua Ferreira Pena, 1109, Centro.
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Manaus, AM, 69025-010
<b>Telefone</b>	(92) 3306-0000
<b>Coordenador do Projeto</b>	Antônia de Jesus Andrade Braga e Rosiene Barbosa Sena
<b>Site de Instituição</b>	<a href="http://www.ifam.edu.br">www.ifam.edu.br</a>

### 1.1 DADOS DO CAMPUS

<b>CNPJ</b>	10.792.928/0004-52
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste
<b>Endereço</b>	Rua Alameda Cosme Ferreira, 8045 - Bairro Gilberto Mestrinho
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Manaus/AM/69083-000
<b>Contato</b>	<a href="mailto:rinaldo.fernandes@ifam.edu.br">rinaldo.fernandes@ifam.edu.br</a>
<b>Site de Instituição</b>	<a href="http://www2.ifam.edu.br">http://www2.ifam.edu.br</a>
<b>Gestor de Extensão do Campus</b>	Isadora Karolina Freitas de Souza
<b>Site do Campus</b>	<a href="http://www2.ifam.edu.br/campus/cmzl">http://www2.ifam.edu.br/campus/cmzl</a>

## 2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do Curso</b>	Curso de Auxiliar de Cozinha
<b>Características do Curso FIC</b>	(x) Curso Formação Inicial ( ) Carga Horária igual ou superior a 160h ( ) Curso Formação Continuada (CH mínima 40h) ( ) Curso de Aperfeiçoamento ( ) Carga Horária mínima de 180h e inferior a 360h
<b>Eixo Tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Laser
<b>Carga Horária Total</b>	160h
<b>Número de Vagas</b>	30
<b>Escolaridade mínima</b>	Ensino Fundamental
<b>Data Início e Término – Turma 1</b>	26/02 a 14/06/2024
<b>Dias da semana</b>	Dias alternados
<b>Horário</b>	8h00 às 16h00
<b>Forma de Ingresso</b>	Seleção Pública
<b>Turno</b>	Diurno
<b>Modalidade da Oferta</b>	Presencial
<b>Frequência de oferta</b>	Única
<b>Local das aulas</b>	Comunidade Bela Vista – Zona Rural de Manaus (RDS Puranga Conquista do Rio Negro)

## 3 INTRODUÇÃO

A proposta do Curso de Formação Continuada, auxiliar de cozinha, surge do contato com a Liderança da Associação Agrícola Rural de Desenvolvimento dos Moradores da Comunidade Bela Vista (AGRIMBEL), que apresentou as necessidades com relação a capacitação dos moradores para atuação com a produção de alimentos, visto que essa é a principal atividade econômica desenvolvida na comunidade. A partir dessa premissa iniciamos o diálogo que culmina com a interlocução com a Diretoria de Pesquisa e Extensão do Campus Manaus Zona Leste intermediada pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiro e Indígena (NEABI) e o Grupo de Pesquisa e Extensão Florestal (NEPEF).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFAM) foi criado pela Lei nº 11.892/2008 a partir da integração entre o Centro Federal de Educação Tecnológica do





## 5 JUSTIFICATIVA

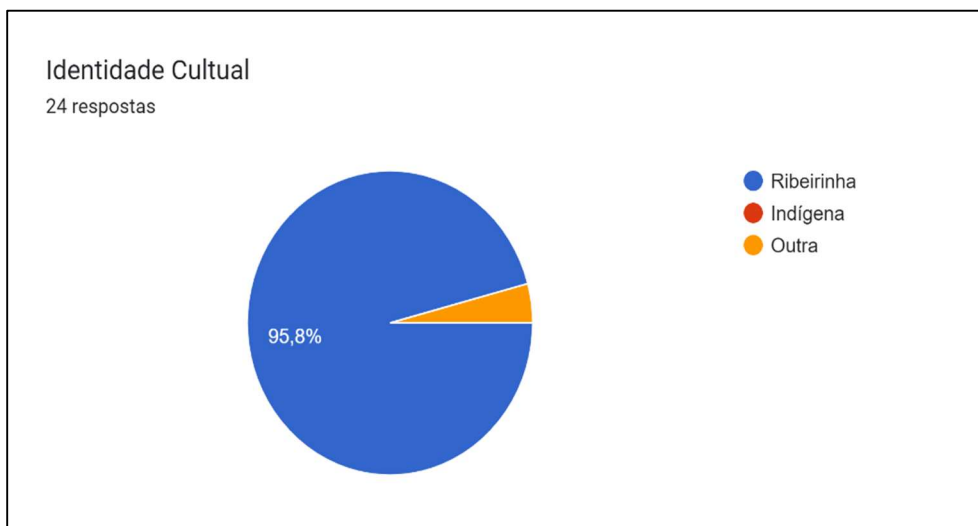
De acordo com o levantamento socioeconômico, a RDS é Formada por 18 comunidades, apresentando 551 famílias e 1.588 pessoas, e a comunidade Bela Vista do Jaraqui apresenta o maior número de famílias (124 famílias). (Plano de Gestão, 2022).

A comunidade Bela Vista, possui um processo de organização social com a Associação Agrícola Rural de Desenvolvimento dos Moradores da Comunidade Bela Vista (AGRIMBEL) e, ainda possui dois Coletivos de Mulheres, o Jatobá e o Grupo Yara.

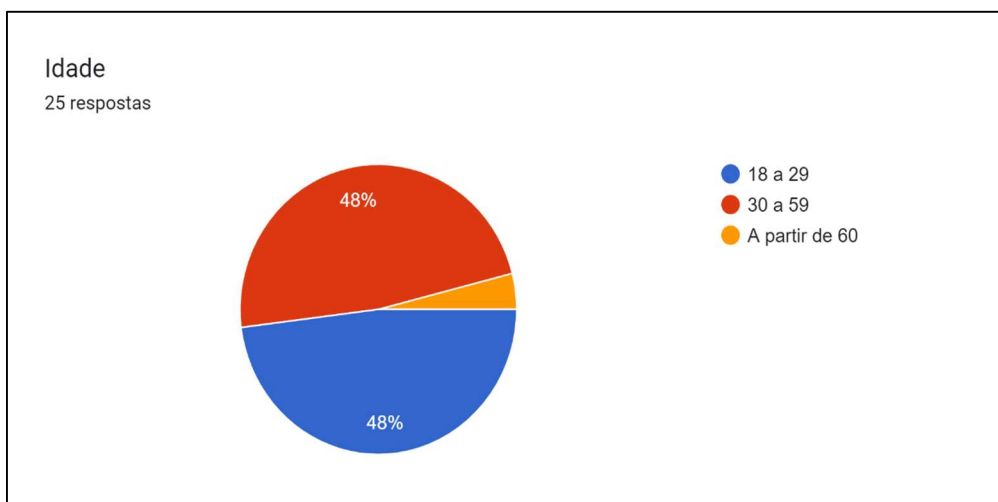
Os moradores auto definem a localidade como comunidade Ribeirinha, são pescadores e agricultores familiares e atuam diretamente com o turismo de base comunitária, com destaque para a participação das mulheres no atendimento aos turistas.

Como metodologia para o levantamento da realidade socioeconômica das mulheres da comunidade Bela Vista, fizemos uma amostra de dados, através da aplicação de um questionário a partir do qual obtivemos os seguintes dados.

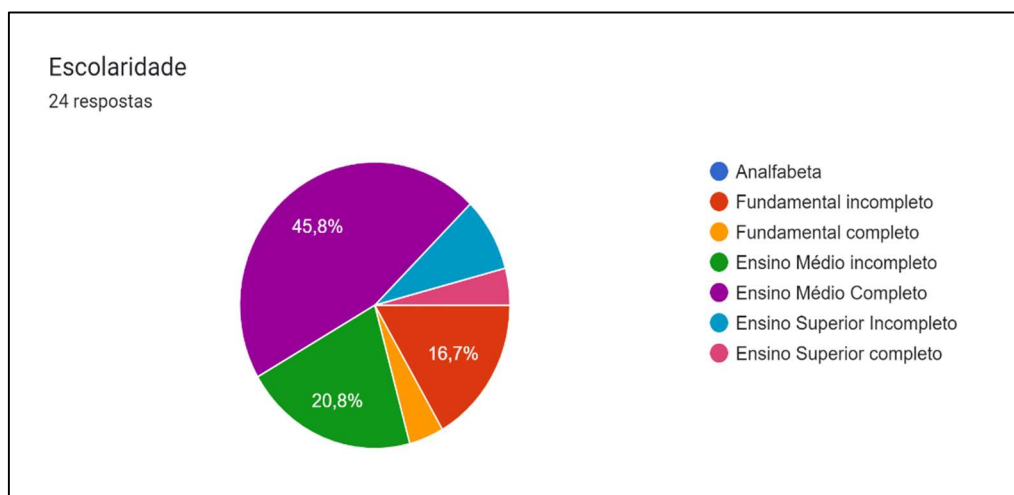
Quanto à identidade étnica, se define como ribeirinhas.



A média de idade, temos um grupo são em sua maioria mulheres jovens e adultas.



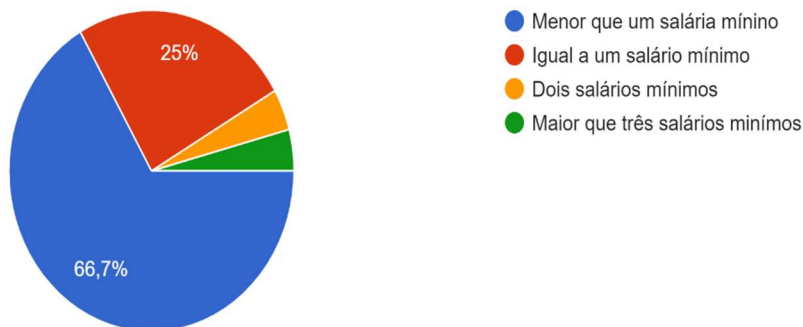
O nível de escolaridade, temos um grupo significativo que já completou o Ensino Médio, porém destacamos que um percentual significativo não concluiu o Ensino Médio e Fundamental.



Quanto à questão financeira, a maioria dessas mulheres possuem renda mensal abaixo de 01 (hum) salário mínimo, sendo beneficiárias dos programas de transferência de renda.

### Renda Mensal

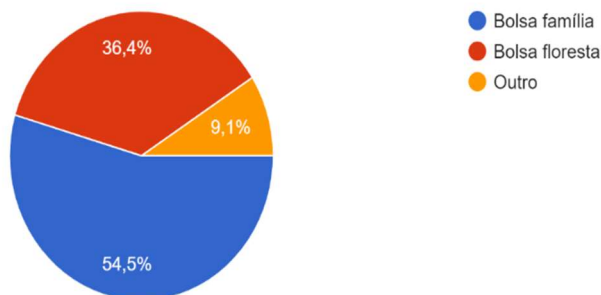
24 respostas



E recebem benefícios sociais.

### Recebe algum benefício social

22 respostas



Ao serem questionadas sobre a possibilidade de cursos de formação continuada apresentaram a necessidade de formação em áreas que dialogam diretamente com a questão do turismo, visto que, há necessidade de profissionalização para avançarem no projeto de Turismo de Base Comunitária assumido pela comunidade, sobretudo nos temas alimentação e atendimento ao turista.

## 6 OBJETIVOS DO CURSO

### 6.1 OBJETIVO GERAL

O curso de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha tem por objetivo capacitar as mulheres para atuarem nos processos de preparo dos alimentos, observando os procedimentos operacionais e a legislação, visando colaborar para o desenvolvimento turístico da comunidade.

### 6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir para o fortalecimento do perfil ético e moral das mulheres.
- Fornecer conhecimentos sobre higiene e segurança do trabalho.
- Introduzir conceitos do fluxo produtivo dentro dos padrões de segurança alimentar. Fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para o preparo de alimentos com qualidade e segurança.
- Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos da comunidade na execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.
- Possibilitar que as participantes possam organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de alimentos.
- Incentivar a geração de renda por meio da comercialização dos alimentos produzidos e elaborados na comunidade.

## 7 PÚBLICO-ALVO

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo atender mulheres a partir de 16 anos, prioritariamente, em situação de vulnerabilidade social e econômica, em contexto de pobreza e extrema pobreza; baixo grau de escolarização ou nenhuma escolarização; responsáveis pelo cuidados das/os filhas/os e ou familiares; pelos cuidados da casa; vítimas de violência; observando as questões de desigualdade racial e étnica; de orientação sexual e identidade de gênero; geracional; de deficiência; de classe social etc. Para realização deste curso foram

selecionadas mulheres ribeirinhas pertencentes à comunidade Bela Vista, A RDS Puranga Conquista, zona rural do município de Manaus.

## 8 METODOLOGIA

O curso será pautado na pedagogia da alternância tendo, tendo como referência o método de Paulo Freire, pautado no princípio que a educação é um processo e que produz transformação social e promove a busca da igualdade, a valorização das pessoas e a cultura local.

Considerando a realidade institucional do campus, em destaque para atividade dos profissionais, não há possibilidade de permanência por tempo prolongados na comunidade. No intuito de garantir as atividades do curso, será elaborado um calendário específico para as aulas, respeitando a dinâmica da vida das mulheres na Comunidade Bela Vista, segundo os princípios da alternância.

A alternância é o período alternado de vivência e estudo na Escola, na Família e Comunidade. Nesse sentido a alternância passa a exercer uma função metodológica e pedagógica no processo formativo dos educandos [...], utiliza-se de espaços e tempos diferentes divididos entre o meio socioprofissional (família, comunidade e trabalho) e no espaço escolar [...] (JESUS, 2011:p. 09)

Nesse sentido, as disciplinas serão organizadas em módulos, nos quais as disciplinas serão ministradas de forma intensiva em alternância (tempo escola). Cada alternância contemplará uma disciplina, com carga de estudos diária de oito (08) horas, podendo flexibilizar-se conforme a vivência das alunas.

A alternância que consiste na organização do ensino conjugando diferentes experiências formativas, considerando o tempo escola e o tempo comunidade. A partir da relação dialógica entre o conteúdo aprendido em sala de aula e a vivência prática na comunidade.

A partir dos princípios da educação Paulo Freiriana apoiados na pedagogia da alternância, o curso será realizado em **módulos** denominados, **tempo escola, tempo**

**comunidade.** A organização didática-pedagógica dos tempos serão discutidas com as alunas e a comunidade envolvida.

Na Pedagogia da Alternância, o saber prático obtido junto à família, na execução das tarefas e a teoria, obtida na escola durante a troca de experiências e absorção dos conteúdos ensinados, se fundem. Assim, podem auxiliar a aprofundar a compreensão do que ocorre no dia-a-dia, da família e escola, e onde o conhecimento emerge-se amplia e se consolida, facilitando ao jovem alternar e valorizar aquilo que ele faz e sabe. É na vinculação do conhecimento escolar com ambiência familiar que o jovem reflete sobre seu meio e elabora seus marcos de referência. (Caliari et al. 2002, p. 5-6)

Além do diagnóstico dos territórios é importante identificar os saberes e experiências em nível individual e coletivo. Para isso será utilizado o instrumento pedagógico **Mapa da Vida**.

O Mapa da Vida é um processo que coloca em perspectiva duas dimensões: a coletiva e a individual com o objetivo de potencializar o sujeito como autor e protagonista da história da sua vida e de seu grupo, visando criar oportunidade e ambiente para a troca de experiências de vida, para que elas possam ser compartilhadas e então devidamente registradas, validadas e valorizadas (BRASIL, 2023, p. 23)

Assim, o mapa da vida é uma ferramenta de diálogo com o território e com as mulheres. Por meio do mapa da vida serão identificadas necessidades coletivas que apontam a necessidade de possíveis parcerias, organização institucional, etc.

O mapa de vida como elemento individual oportuniza as mulheres narrarem suas trajetórias pessoais e reconhecerem saberes já construídos.

Segundo o Guia Metodológico do Programa Mulheres Mil (BRASIL, 2023), algumas perguntas podem ser utilizadas na realização da dinâmica do Mapa da Vida:

- Quais os principais fatos de sua vida?
- Quais são as pessoas significativas?
- Quais foram as rupturas e por que aconteceram?
- Quais foram as lutas e condições de existência dos seus antepassados?
- Quais saberes foram transmitidos por eles para você?
- Que valores orientam a sua vida?
- Quais e como foram suas experiências na escola?

- Quais são suas experiências no mundo do trabalho?
- Quais os seus sonhos?

No curso em questão o Mapa da Vida será aplicado no início do curso e deverá ter a participação de todos os professores e equipe multidisciplinar que atuará junto com as mulheres. Ressalta-se a importância dessa atividade ser realizada em espaços acolhedores e contar com a participação de psicólogos e assistentes sociais. Para desenvolvê-la, pode-se fazer uso de diferentes instrumentos: fotografias, colagens, recortes de revistas, mapas, escritas de texto etc. Após a feitura do Mapa da Vida, deve-se estimular o grupo para compartilhá-lo entre elas. Para o processo de formação, é o momento em que a equipe multidisciplinar adentra as histórias individuais, devendo identificar temas importantes para serem incluídos no Curso, bem como os saberes e expectativas das mulheres em relação à qualificação profissional.

O mapa da vida também será utilizado como ferramenta pedagógica durante o curso. “No que concerne à qualificação profissional, o Mapa da Vida pode ser aplicado para identificar as experiências prévias de trabalho e as possibilidades de articulação com uma determinada área de trabalho e ou geração de renda” (BRASIL, 2023, p 25).

São sugestões de dinâmicas a serem realizadas:

- Roda de conversa: Promover discussões em grupo sobre as dificuldades nos processos de aprendizagem e as demandas de conteúdos e debates. Incentivar as alunas a compartilharem suas experiências e reflexões, permitindo a identificação coletiva das dificuldades e a busca por soluções conjuntas.
- Avaliação coletiva: Momentos de avaliação coletiva das disciplinas, em que as alunas possam refletir sobre o que aprenderam e a importância do conteúdo para suas vidas.
- Incentive-as a compartilhar seus pontos de vista, sugestões de temas complementares e a expressarem suas expectativas em relação à qualificação profissional.
- Atividades práticas: Desenvolver atividades práticas que permitam a aplicação dos conhecimentos adquiridos, buscando conectar o conteúdo à realidade das alunas. Incentive-as a compartilharem suas experiências e a discutirem como o aprendizado pode ser aplicado em suas vidas pessoais e profissionais.
- Trabalho em grupo: Estimular a formação de grupos de estudo entre as alunas, incentivando a troca de conhecimentos e a colaboração mútua. Dessa forma é possível fortalecer os laços entre as mulheres, permitindo que elas se apoiem e compartilhem suas vivências

durante o processo de aprendizagem.

As ações de permanência integram a concepção inclusiva que promove a criação de um espaço de formação seguro, acolhedor, colaborativo e estimulante, com ênfase na valorização do sujeito, dos seus saberes e de trajetórias de vida. Assim para a permanência das alunas serão propostas aulas práticas, encaminhamento para o mercado de trabalho

As ações de êxito são aquelas que têm como foco o cumprimento do objeto do programa/curso. No âmbito do curso, buscaremos principalmente o êxito pedagógico e o êxito profissional. O êxito pedagógico está relacionado aos resultados (objeto do programa) alcançados e impactos (não é objeto do programa) ao final das atividades pedagógicas do programa, ou seja, ao final da formação ofertada. Para identificar se houve ou não êxito pedagógico, pode-se utilizar perguntas-chave e procurar as respectivas respostas, segue abaixo alguns exemplos: estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma estão aptas à aprovação e certificação do curso? As mulheres matriculadas nessa turma, encaminhadas para processo de alfabetização, continuam ou terminaram a alfabetização? As mulheres matriculadas nessa turma, foram orientadas quanto às possibilidades de verticalização, verticalizaram? Filhos, sobrinhos, netos e outros familiares / parentes das mulheres matriculadas nessa turma acessaram algum curso da instituição ofertante?

O êxito profissional diz respeito aos resultados profissionais, ou seja, empregabilidade e geração de renda, alcançados pelas mulheres atendidas e que foram originados a partir (ou por meio) dos processos pedagógicos-institucionais realizados no decorrer das atividades do curso. Algumas perguntas poderão orientar a avaliação do êxito profissional: Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram emprego para atuar como profissional do curso em questão? Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram gerar renda como empreendedoras individuais e utilizando as técnicas aprendidas no curso? Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram gerar renda como empreendimento coletivo (grupo informal, associativismo, cooperativismo e/ou economia solidária) e utilizando as técnicas aprendidas no curso?

A proposta do curso é estabelecer essa interlocução entre o aprendizado em sala de aula e a prática no cotidiano da comunidade. Considerando o método dialógico de Paulo Freire, vamos organizar o processo ensino-aprendizagem **a partir de temas geradores**, que possam acuar o interesse das alunas e despertar para o processo de aprendizagem.



O curso será organizado em módulos, considerando as 160h do curso, divididas entre teoria e prática. E, os módulos serão subdivididos entre tempo escola e tempo comunidade, como já citado acima.

O curso será dividido em dois núcleos, sendo um núcleo de disciplinas comuns e outro de disciplinas específicas. **O Núcleo Comum** configura-se como espaço de trabalho para temas transversais em todos os componentes curriculares dos cursos.

Serão temas do **Núcleo Comum**: Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas; Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional; Oratória, Expressão Corporal e Verbal; Direitos da Trabalhadora e **Recomposição de Conteúdos Básicos**: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso; Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira; Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania e Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.

O **Núcleo de Qualificação Profissional** abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica, com os componentes curriculares como Higiene para manipuladores de alimentos: legislação aplicada, Noções de nutrição e Processamento e preparo dos alimentos.

## 9 REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

Ter o Ensino Fundamental Completo e ser moradora da comunidade Bela Vista, RDS Puranga Rio Negro.

## 10 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado terá a titulação de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha e estará habilitado a auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha. Realizará higienização, cortes, proporções, congelamento, armazenamento, e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Realizará preparações prévias de molhos, massas, cremes e guarnições. Executará a

miseenplace, a organização operacional e a higienização da cozinha, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

## 11 MATRIZ CURRICULAR

NÚCLEO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
<b>COMUM</b>	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4h
	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	4h
	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4h
	Direitos e Deveres da Trabalhadora	8h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8h
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	8h
	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12h
<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Higiene para manipuladores de alimentos e Legislação aplicada	18h
	Noções de Nutrição	16h
	Processamento e preparo dos alimentos	70h
	<b>TOTAL DO CURSO</b>	<b>160 horas</b>

## 12 EMENTAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Desenvolver conceitos básicos de cidadania, gênero, ética, direitos da mulher e relações humanas.	
Observação: Esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.	

### EMENTA

O conceito de ética e sua aplicação nas relações cotidianas. Gênero, Cidadania e Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde. Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual. Assédio moral e sexual. Lei Maria da Penha. Medidas de assistência e proteção. O que deve fazer uma mulher vítima de agressão? O papel da Delegacia Especial de Atendimento à Mulher. As políticas de prevenção sobre o tema violência contra a mulher desenvolvidas pelo Estado (Governo Federal e Estado do Amazonas). Leis específicas de proteção à mulher transexual.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- O conceito de ética e sua aplicação;
- Conceito básico de Gênero, Cidadania;
- Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde;
- Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual.
- Assédio moral e sexual.
- Lei Maria da Penha.
- Medidas de assistência e proteção.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARSTED, Leila; Hermann, Jacqueline (2001). **As Mulheres e os Direitos humanos**. Rio de Janeiro: CEPIA.

CEPIA. BLAY, Eva Alterman. **A violência de gênero no âmbito familiar e suas repercussões na relação de trabalho**. Goiânia: Eva Alterman Blay, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	4 horas

### OBJETIVOS

Abordar aspectos básicos relacionados à Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.

Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.

## EMENTA

Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. Planejamento familiar. Gravidez, métodos contraceptivos, infertilidade. Noções da anatomia e funcionamento do corpo feminino. Bem-estar físico e emocional da mulher. Segurança Alimentar e Nutricional.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. Silicone: tipos e riscos. Drogas: seus efeitos e prejuízos à saúde. Prostituição feminina e prevenção da AIDS. Infecções Sexualmente Transmissíveis.
- Planejamento familiar - Política Nacional de Atenção Integral à Mulher. Gravidez, métodos contraceptivos, infertilidade. Noções da anatomia e funcionamento do corpo feminino. Ciclo menstrual. Climatério e menopausa. Principais patologias (Endometriose; Adenomiose, Míomatoses uterinas; Aderências pélvicas; Ovário Policístico, etc.). Prevenção do câncer de mama, do colo uterino e da próstata.
- Orientação às educandas na busca das redes de atendimento da mulher contemporânea. Bem-estar físico e emocional da mulher.
- Segurança Alimentar e Nutricional.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, Lúcio Campos. **Vulnerabilidades em saúde: um estudo de caso LGBT sobre a aplicação clandestina de silicone líquido industrial**. 2019. 94 f. Dissertação (Mestrado em Promoção da Saúde), Universidade de Franca, Franca/SP, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2e\\_d.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Controle dos cânceres do colo do útero e da mama**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/controle\\_canceres\\_colo\\_uterio\\_2013.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/controle_canceres_colo_uterio_2013.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Política Nacional de Saúde Integral de Lésbicas, Gays,**

**Bissexuais, Travestis e Transexuais.** Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_saude\\_lesbicas\\_gays.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_saude_lesbicas_gays.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

COSTA, Ana Maria; GUILHEM, Dirce; SILVER, Lynn Dee. **Planejamento familiar:** a autonomia das mulheres sobre questão. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil. Recife, v. 6, n. 1, p. 75-84, jan./mar. 2006.

ESPOSITO, Ana Paula Gomes; KAHHALE, Edna Maria Peters. **Profissionais do sexo:** sentidos produzidos no cotidiano de trabalho e aspectos relacionados ao HIV. Psicologia: reflexão e crítica, v. 19, p. 329-339, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/prc/a/4YJ3bHg8Y6xBgyw76b9hkTp/?lang=pt>. Acesso em: 15/08/2023.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4 horas
<p><b>OBJETIVOS</b></p> <p>Abordar técnicas e dicas para falar em público. Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.</p>	
<p><b>EMENTA</b></p> <p>Técnicas e dicas para falar em público.</p>	
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <p>Técnicas e dicas para falar em público. Clareza e confiança na comunicação. Comunicação verbal e não verbal. Organização de ideias e preparo para uma apresentação ou demonstração.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>POLITO, Reinaldo. <b>Superdicas Para Falar Bem em Conversas e Apresentações.</b> São José dos Campos: Benvirá, 2018.</p> <p>WEIL, Pierre. <b>O corpo fala:</b> a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 75. ed. Petrópolis: Vozes, 2023.</p> <p>GALLO, Carmine. TED: <b>Falar, convencer, emocionar.</b> São José dos Campos: Benvirá, 2013.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados área formação profissional.	
<b>EMENTA</b>	
Comunicação escrita e verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto. Texto e contexto.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem.</li> <li>- Tipos e estruturas do texto (Currículo e Apresenta, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa.</li> <li>- Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. <b>Leitura: inferências e contexto sócio-cultural</b> . Belo Horizonte: Formato, 2001.	
FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. <b>Para Entender o Texto: Leitura e Redação</b> . São Paulo. Ed. Ática, 1997.	
FREIRE, Paulo. <b>A importância do Ato de Ler</b> . São Paulo: Cortez, 2001.	
INFANTE, Ulisses. <b>Do Texto ao Texto: Curso Prático de Leitura e Redação</b> . São Paulo: Scipione, 1996.	
MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português Instrumental</b> . 25ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.	
MARTINS, Luciano. <b>Escrever com criatividade</b> . São Paulo: Contexto, 2000.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Aprimorar habilidades relacionadas a matemática e noções de educação financeira.	

### EMENTA

Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples.
- O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTANHEIRA, Nelson P. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: contexto & aplicações**. São Paulo: Editora Ática, 2011, volume único.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	8 horas

### OBJETIVOS

Aprimorar habilidades relacionadas a inclusão digital e exercício da cidadania.

### EMENTA

Uso de smartphone e suas aplicações básicas. E-mail. Conta Gov.br. Redes sociais e das ferramentas básicas de busca e de pesquisa. Noções introdutórias de segurança digital e proteção de dados. Abertura de Conta e sua utilização em aplicativos de bancos. Como fazer uma pesquisa na internet e verificar se uma informação é verdadeira ou falsa.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Uso de smartphone e suas aplicações básicas.
- Criação e utilização de e-mail.
- Criação e utilização da conta Gov.br.
- Utilização das redes sociais e das ferramentas básicas de busca e de pesquisa.
- Noções introdutórias de segurança digital e proteção de dados.
- Abertura de Conta e sua utilização em aplicativos de bancos.
- Como fazer uma pesquisa na internet e verificar se uma informação é verdadeira ou falsa.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Gov.br - **Garantindo a sua identificação nos serviços digitais do governo.** Disponível em: <https://www.gov.br/governodigital/pt-br/conta-gov-br/conta-gov-br/>. Último acesso em 13/08/23.

CFEMEA. **Guia Prática de Estratégias e Táticas para a Segurança Digital Feminista.** 2017. Disponível em: [https://www.marialab.org/wpcontent/uploads/2020/09/guia\\_pratica\\_estrategias\\_taticas\\_seguranca\\_digital\\_feminista.pdf](https://www.marialab.org/wpcontent/uploads/2020/09/guia_pratica_estrategias_taticas_seguranca_digital_feminista.pdf). Último acesso em 04/08/23.

PEREIRA, Ana M. de O.; TEIXEIRA, Adriano C.; TRENTIN, Antônio S. (org). **Inclusão Digital: tecnologias e metodologias.** Passo Fundo: Ed. UPF; Salvador: Ed. UFBA, 2013.

LEVINE, John R.; YOUNG, Margaret L. **Internet para Leigos.** Rio de Janeiro: Alta Books, 2016

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Conhecer noções básicas de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária.	
<b>EMENTA</b>	
Introdução ao Empreendedorismo. Economia solidária. Tipos de Associativismo.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução ao Empreendedorismo.</li> <li>- Economia solidária: conceitos e aplicação no desenvolvimento econômico social do país.</li> <li>- Tipos de Associativismo: cooperativa, associação, rede de empresa, consórcio de empresas e central de negócios.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo:</b> dando asas ao espírito empreendedor. 4.ed. Barueri: Manole, 2012.	
DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo:</b> transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008.	
SINGER, Paulo. <b>Introdução à Economia Solidária.</b> Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.	



RAZZOLINI FILHO, Edelvino. **Empreendedorismo**: dicas e planos de negócios para o séc. XXI. Curitiba: Ibpe, 2010.

EVELLE, Monique. **Empreendedorismo Feminino**: Olhar Estratégico sem Romantismo. Rio de Janeiro, Memória Visual, 2019.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Direitos e Deveres da Trabalhadora	8 horas
<b>OBJETIVOS</b> Conhecer os direitos e deveres básicos da trabalhadora.	
<b>EMENTA</b> Legislação e normas trabalhistas - Noções básicas; Direitos da Mulher segundo a CLT. Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> - Noções básicas da legislação e normas trabalhistas; - Direitos da Mulher segundo a CLT. - Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> BRASIL. <b>Consolidação das leis do trabalho (CLT)</b> . Eliezer de Queiroz Noleto (organizador). 2. ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2020. (Série legislação n. 13).  BRASIL. <b>LEI Nº 14.611, DE 3 DE JULHO DE 2023</b> . Dispõe sobre a igualdade salarial e de critérios remuneratórios entre mulheres e homens. Disponível em: <a href="https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14611-3-julho-2023-794396-publicacaooriginal-168317-pl.html">https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14611-3-julho-2023-794396-publicacaooriginal-168317-pl.html</a> . Acesso em: 12/11/2023.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Higiene para manipuladores de alimentos Legislação Aplicada	18 horas
<b>OBJETIVOS</b> Compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos e a importância destes para evitar e/ou minimizar contaminações e para garantir a segurança higiênico-sanitária de	

alimentos. Capacitar as alunas a compreender os conceitos fundamentais em legislação, assim como sua importância e aplicabilidade no processo de produção de alimentos.

### EMENTA

Conceitos de Higiene e Segurança alimentar e sua importância. Contaminação dos alimentos. Perigos físicos, químicos e biológicos. Alterações de alimentos. Boas Práticas de fabricação dos alimentos. Controle de qualidade dos alimentos. Vigilância Sanitária, CODEX *alimentarius*, ANVISA- MAPA (Abordagens sobre vigilância alimentar e nutricional).

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Doenças transmitidas pelos alimentos (doenças causadas por falta de higiene na água e nos alimentos. Principais agentes causadores).
- Alimentos alterados.
- Alterações: por enzimas; por microrganismos; por agentes físicos.
- Higiene pessoal.
- Higienização das instalações.
- Higienização de equipamentos e utensílios.
- Contaminação dos alimentos
- Procedimentos padrões operacionais (POP's).
- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs).
- Histórico da vigilância Sanitária.
- CODEX *alimentarius*.
- Ferramentas nas buscas de legislações – ANVISA-MAPA;
- Legislações e Portarias referentes aos segmentos alimentícios.
- Sistema Abordagens sobre vigilância alimentar e nutricional.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Serie Qualidade)**. Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p.

MATERIAL DE APOIO DO PAS – **PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA** – setor mesa 14. Resolução RDC no 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação.

EVANGELISTA, J. **Alimentos, um Estudo Abrangente**. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.

**Manual de segurança e Qualidade na distribuição de alimentos** – Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 55p. (Qualidade e Segurança de Alimentos). PAS Distribuição. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC. [www.anvisa.org.br](http://www.anvisa.org.br) [www.agricultura.org.br](http://www.agricultura.org.br)

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar** – Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Editora Rubio. 2012.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Noções de nutrição	16 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Compreender a relação entre Nutrição Humana e a elaboração de alimentos.	
<b>EMENTA</b>	
Conceito, classificação e características dos Alimentos, valor nutricional dos alimentos, necessidades e recomendações nutricionais, grupos de alimentos.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos básicos em nutrição e alimentação.</li> <li>- Macronutrientes.</li> <li>- Fibras alimentares.</li> <li>- Micronutrientes (vitaminas e minerais).</li> <li>- Água.</li> <li>- Biodisponibilidade de nutrientes.</li> <li>- Fatores anti nutricionais de alimentos.</li> <li>- Hábitos alimentares no Brasil.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
WEBB, F.S., WHITNEY, E.N. <b>Nutrição: Conceitos e Controvérsias</b> . São Paulo, Manole, 8ª. edição, 2003.	
REIS, N.T. <b>Nutrição Clínica</b> – interações. Rio de Janeiro, Rubio, 1ª. edição, 2004. 580p.	
MAHAN L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause. <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . São Paulo, Elsevier, 9ª edição, 1998.	
OLIVEIRA, J.E.D, MARCHINI, J.S. <b>Ciências Nutricionais</b> . São Paulo, Sarvier, 1998.	
SILVA, S.M.C. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b> . São Paulo, Roca, 2007.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Processamento e preparo dos alimentos	70 horas
<p><b>OBJETIVOS</b></p> <p>Capacitar as alunas a aplicar os diferentes métodos de conservação no preparo dos alimentos de acordo com a legislação vigente, bem como auxiliar no preparo e elaboração culinária, além de organizar, higienizar, armazenar e conservar alimentos, cozinhas, equipamentos e estoques.</p>	
<p><b>EMENTA</b></p> <p>Fases gerais de preparo de alimentos. Seleção, qualificação e listagem de alimentos. Aquisição, conservação e custo de alimentos. Terminologia, pesos e medidas equivalentes. Preparações de alimentos de origem animal e vegetal. Uso das embalagens.</p>	
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matérias-primas, ingredientes e embalagens.</li> <li>- Recebimento e armazenamento dos alimentos.</li> <li>- Preparação dos alimentos.</li> <li>- Armazenamento; Refrigeração; Congelamento; Descongelamento.</li> <li>- Influência dos métodos de conservação de alimentos na Qualidade dos Alimentos.</li> <li>- Equipamentos utilizados no processamento e elaboração de alimentos.</li> <li>- Elaboração de bebidas fermentadas e não fermentadas.</li> <li>- Elaboração de doces, geleias, compotas e pastas.</li> <li>- Preparo de hortaliças minimamente processadas.</li> <li>- Processamento de Pescado</li> <li>- Processamento e elaboração das carnes</li> <li>- Processamento do leite</li> </ul>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos</b>. 7ª edição, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 2ª edição, São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>CAMARGO, E. B. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> – manual de laboratório. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988.</p>	

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

### 13 AVALIAÇÃO

No tocante à avaliação e aproveitamento, conforme ressalta o art. 34º da Resolução n.º 6/2012 – CNE/CEB, a “avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais”.

Nessa linha de orientação acerca da avaliação, a Resolução n.º 94/2015 - CONSUP/IFAM, em seu art. 133, assinala que a “avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico e a orientação e reorientação do processo ensino e aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos discentes e à ressignificação do trabalho pedagógico”.

**A avaliação do rendimento acadêmico deve ser feita de forma global do curso.** Cada professor atribuirá nota por componente curricular/disciplina, abrangendo simultaneamente os aspectos de frequência e de aproveitamento de conhecimentos, levando em consideração o que preconiza o parágrafo primeiro do art. 37 da LDB/1996, o qual ressalta que os sistemas de ensino assegurarão oportunidades educacionais apropriadas, considerando as características, interesses e condições de vida e de trabalho dos jovens e adultos que não concluíram os estudos na idade regular.

Numa perspectiva de avaliação formativa dentro de um universo onde o público-alvo é composto de estudantes com histórico de interrupções na trajetória escolar, dentre tantas outras interrupções de cunho social, cultural e econômico, considerar as condições de vida e de trabalho diz respeito ao reconhecimento dos itinerários que abrangem este público.

Para tanto, faz-se necessário que a avaliação atrelada à formação como um processo de humanização agregue as dimensões que continuem o ser humano em sua integralidade, como salienta Arroio (2017), parar o processo de formação escolar não significa parar o processo de formação nas vivências do trabalho.

Nesse sentido, assumida como um processo contínuo e cumulativo de aprendizagem, a avaliação no Curso FIC de Auxiliar de Cozinha deverá considerar as características e

experiências dos educandos ao longo do processo formativo, o que torna essencial ancorar a aferição da aprendizagem às funções diagnóstica, formativa e somativa.

As atividades avaliativas deverão ser diversificadas e serão de livre escolha do professor da disciplina, desde que as mesmas sejam inclusivas diversificadas e flexíveis na maneira de avaliar o discente, para que não se torne um processo de exclusão, distante da realidade social e cultural destes discentes, e que considerem no processo de avaliação, as dimensões cognitivas, afetivas e psicomotoras do aluno, respeitando os ritmos de aprendizagem individual.

O registro da avaliação da aprendizagem deverá ser expresso em nota e obedecerá a uma escala de valores de 0 a 10 (zero a dez), cuja pontuação mínima para promoção seguirá os critérios estabelecidos na organização didática do IFAM. Atualmente, em conformidade com a Resolução n.º 94/2015 - CONSUP/IFAM, a **pontuação mínima é de 6,0 (seis) como média aritmética de todo o curso. Para obtenção da nota final deverá ser somada todas as notas obtidas nos componentes curriculares (uma nota por componente) e dividido pelo número de componentes ofertados no curso.**

*Nota final = soma das notas obtidas nos componentes curriculares / pelo número de disciplinas total do curso.*

A avaliação da aprendizagem do estudante do Curso de Formação Inicial e Continuada abrange, portanto, os seguintes aspectos:

- I Verificação de frequência;
- II Avaliação do aproveitamento. Ao término do Curso considerar-se-á aprovado o aluno que, além do critério de nota, obtiver percentual mínimo de setenta e cinco por cento (75%) de frequência em todo o período letivo.

Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do estudante através da observação da assiduidade, da pontualidade e do envolvimento nos trabalhos e discussões.

São considerados meios para operacionalização da avaliação:

- Seminários;
- Trabalho individual e grupal;
- Testes escritos e orais;
- Demonstração de técnicas em laboratório;
- Dramatização;
- Apresentação dos trabalhos;
- Portfólios;

- Resenhas;
- Auto avaliação, entre outros.

A recuperação será realizada de forma processual, em momentos diversos por meio de estratégias definidas pelos docentes. Realizada a recuperação paralela e tendo havido outros momentos avaliativos, o docente deverá considerar a maior nota obtida pelo discente. Para tanto, nas estratégias de recuperação processual o docente poderá lançar mão de atividades diferenciadas, de forma a garantir que a aluna possa recuperar os conteúdos com os quais esteja em dificuldade. Também será propiciado, dentro da carga horária do docente momentos de atendimento individualizado, quando necessário, as alunas que estejam com alguma situação de dificuldade, portanto, essa aluna poderá agendar um momento com o docente, fora dos espaços de aula, para sanar dúvidas. Além do atendimento pelo docente, o Programa Mulheres Mil contará com apoio pedagógico para o acompanhamento do aluno com dificuldade.

## 14 REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO

Fará jus ao certificado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) 60% de rendimento do curso, conforme apresentando no item 12.

## REFERÊNCIAS

CALIARI, Rogério Omar; ALENCAR, Edgard; AMÂNCIO, Robson. Pedagogia da alternância e desenvolvimento local. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 4, n. 2, 2002.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 25ªed. São Paulo, Ed. Paz e Terra, 2002.

JESUS, José Novais de. A pedagogia da alternância e o debate da educação no/do campo no estado de Goiás. **Revista NERA. Presidente Prudente, Ano**, v. 14, p. 07-20, 2011.

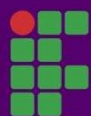
**Guia PRONATEC** de Cursos FIC. 4.ed. Brasília: MEC, 2016.



## ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO

Nº	Descrição	UND	Qde.	Valor unitário	Valor total
1	Açúcar	kg	10	R\$ 3,90	R\$ 39,00
2	leite	kg	2	R\$ 36,00	R\$ 72,00
3	Panela grande de alumínio grosso	unidade	02	R\$ 110,00	R\$ 220,00
4	Panela pequena de alumínio grosso	unidade	02	R\$ 70,00	R\$ 140,00
5	Peneira média	unidade	02	R\$ 12,00	R\$ 24,00
6	Filme plástico	Rolo 50	04	R\$ 8,00	R\$ 32,00
7	Sacos plásticos de 1kg – Pacote c/ 100 und.	Pct	05	R\$ 7,00	R\$ 35,00
8	Carne de gado sem osso	kg	15	R\$ 40,00	R\$ 600,00
9	Gasolina	litro	50	R\$ 6,40	R\$ 320,00
10	Óleo dois tempos	litro	4	R\$ 12,00	R\$ 48,00
11	Frigideira de alumínio grosso	unidade	02	R\$ 80,00	R\$ 160,00
12	Escumadeira	unidade	01	R\$ 14,00	R\$ 14,00
13	Colheres grandes de plástico	unidade	02	R\$ 30,00	R\$ 60,00
14	Deposito de plástico de 5l c/ tampa p/ líquidos	unidade	04	R\$ 42,00	R\$ 168,00
15	Facas para corte de carne	unidade	03	R\$ 35,00	R\$ 105,00
16	Coalho em pó	Pote	01	R\$ 10,00	R\$ 10,00
17	Pano de prato	unidade	10	R\$ 8,00	R\$ 80,00
18	Papel alumínio	unidade	10	R\$ 6,00	R\$ 60,00
19	Emulsificante para sorvete	unidade	02	R\$ 10,00	R\$ 20,00
20	Embalagens de isopor Pacote c/ 100 unidade	Pacote	04	R\$ 40,00	R\$ 160,00
21	Colheres de sopa	unidade	30	R\$ 3,50	R\$ 105,00
22	Óleo vegetal	unidade	04	R\$ 9,00	R\$ 32,00
23	Margarina	500g	04	R\$ 12,00	R\$ 48,00
24	Tomates	kg	5	R\$ 12,00	R\$ 60,00
25	Cebolas	kg	4	R\$ 6,00	R\$ 24,00
26	Cheiro verde	unidade	4	R\$ 3,50	R\$ 14,00
27	Creme de leite	unidade	4	R\$ 5,00	R\$ 20,00
28	Detergente	unidade	10	R\$ 3,00	R\$ 30,00
29	Ovos	cartela	04	R\$ 24,00	R\$ 92,00
30	Frutas da época	kg	30	R\$ 10,00	R\$ 300,00
31	Recarga de gás 90 kg	unidade	2	R\$ 120,00	R\$ 240,00
32	Esponja de limpeza	unidade	10	R\$ 2,00	R\$ 20,00
33	Trigo	unidade	4	R\$ 6,00	R\$ 24,00
34	Deposito de plástico 50L	unidade	02	R\$ 75,00	R\$ 150,00

35	Toucas descartáveis – Pacote c/ 100 und	Pacote	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00
36	Máscaras descartáveis – Pacote c/ 100 und	Pacote	05	R\$ 25,00	R\$ 225,00
37	Luvas descartáveis – Pacote c/ 100 und	Pacote	05	R\$ 30,00	R\$ 150,00
38	Moinho De Café e Temperos Elétrico B55 Botini Bivolt	unidade	01	R\$ 879,00	R\$ 879,00
39	PANO MULTIUSO PERFLEX AZUL - ROLO COM 600 PANOS	unidade	03	R\$ 90,00	R\$ 270,00
40	Embalagem/Saco Transparente Grosso Resistente para alimentos 2 Kg (20x30 0,10 Cristal). Pacote com 100 unidades	pacote	10	R\$ 29,40	R\$ 294,00
41	Saco Plastico Transparente para alimentos 10kg 40x60cm. - Saco plástico super resistente, aguenta até 10 Kg	pacote	5	R\$ 31,83	R\$ 159,15
42	Pote de vidro c/ Tampas 360 ml	caixa	1	R\$ 550,00	R\$ 550,00
43	Batedeira manual compacta	unidade	01	R\$ 180,00	R\$ 180,00
44	Mix manual vertical	unidade	01	R\$ 120,00	R\$ 110,00
<b>TOTAL</b>					
					<b>R\$ 6.543,15</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Amazonas

**PROEX**  
Pró-Reitoria  
de Extensão

[www.ifam.edu.br](http://www.ifam.edu.br)