

MULHERES AIL

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

**PROJETO POLÍTICO
PEDAGÓGICO**

PRODUTORA DE CERVEJA
Campus Coari



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas

PROEX
Pró-Reitoria
de Extensão

PROJETO PEDAGÓGICO DA FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

CURSO PRODUTORA DE CERVEJA

MODALIDADE: PRESENCIAL

PROGRAMA MULHERES MIL

Coari - 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

Elcivan dos Santos Silva
Diretor Geral do Campus Coari

José Renan de Souza Belém
Diretor de Ensino do Campus Coari

Ivanelison Melo de Souza
Coordenador de Extensão do Campus Coari

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome	Função
Angélica Faleiros da Silva Maia e Lucilene Salomão de Oliveira	ELABORAÇÃO/EDIÇÃO

RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA

Nome	Função
Aline Zorzi Schultheis de Freitas	Pedagoga

SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO	6
1.1	DADOS DO CAMPUS	6
2	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	7
2.1	ITINERÁRIO FORMATIVO NO CONTEXTO DA OFERTA/CAMPUS.....	7
2.2	PERIODICIDADE DAS AULAS	7
2.3	LOCAL DAS AULAS	8
2.4	TURNO DE FUNCIONAMENTO, TURMAS E NÚMERO DE VAGAS	8
2.5	PUBLICO-ALVO NA CIDADE/REGIÃO	8
2.6	PRÉ-REQUISITO DE ACESSO AO CURSO.....	8
2.7	FORMA DE INGRESSO.....	8
2.8	CORPO DOCENTE QUE IRÁ ATUAR NO CURSO.....	8
3	JUSTIFICATIVA	9
4	OBJETIVOS DO CURSO	9
4.1	OBJETIVO GERAL.....	9
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
5	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	10
6	METODOLOGIA.....	11
7	MATRIZ CURRICULAR	15
8	EMENTAS	15
9	AValiação	26
10	REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO.....	28
11	ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA O FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	29
	REFERÊNCIAS	31

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

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

1.1 DADOS DO CAMPUS

CNPJ	10.792.928/0008-86
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Coari
Endereço	Estrada Coari Itapeua, Km 02 - Itamarati
Cidade/UF/CEP	Coari/AM/69.460-000
Contato	gabinetecoari@ifam.edu.br
Site de Instituição	http://www2.ifam.edu.br
Gestor de Extensão do Campus	Ivanelison Melo de Souza
Site do Campus	http://www2.ifam.edu.br/campus/coari

2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso	Curso de Produtora de Cerveja
Características do Curso FIC	(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
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Carga Horária Total	200h
Número de Vagas	40
Escolaridade mínima	Ensino Fundamental
Data Início e Término – Turma 1	26/02 a 27/05/2024
Dias da semana	Segunda a sexta-feira
Horário	19h às 22h
Forma de Ingresso	Seleção Pública
Turno	Noturno
Modalidade da Oferta	Presencial
Frequência de oferta	Única
Local das aulas	IFAM campus Coari

2.1 ITINERÁRIO FORMATIVO NO CONTEXTO DA OFERTA/CAMPUS

Dentro dessa perspectiva, o presente curso de Produção de Cerveja visa a promoção e êxito das mulheres no mercado de trabalho e no mundo do empreendedorismo. Neste contexto, o curso PRONATEC – Programa Mulheres Mil de Produção de Cerveja insere-se, no âmbito do Campus Coari, em um itinerário formativo profissional do eixo tecnológico de Produção Alimentícia.

2.2 PERIODICIDADE DAS AULAS

As aulas acontecerão duas vezes por semana, no período noturno, com a oferta de uma vez por ano.

2.3 LOCAL DAS AULAS

O curso se utilizará das instalações do IFAM *Campus Coari*: sala de aula com quadro branco e data show disponível, Laboratório de Biologia e Química para análises e determinação de parâmetros físico-químicos, Laboratório de Informática e Laboratório de Alimentos para a disciplina de Produção de Cerveja.

2.4 TURNO DE FUNCIONAMENTO, TURMAS E NÚMERO DE VAGAS

Ano letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2024	Noturno	1	30	30

2.5 PUBLICO-ALVO NA CIDADE/REGIÃO

Este curso atenderá o público feminino, pois atende ao Programa Mulheres Mil, com previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

2.6 PRÉ-REQUISITO DE ACESSO AO CURSO

Mulheres com ensino fundamental completo e idade mínima de 18 anos.

2.7 FORMA DE INGRESSO

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC.

2.8 CORPO DOCENTE QUE IRÁ ATUAR NO CURSO

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

PROFISSIONAL	FORMAÇÃO
Químico industrial ou Engenheiro	Bacharelado em Química Industrial ou Engenharia Química
Licenciado em Química	Licenciatura em Química
Licenciado em Biologia	Licenciatura em Biologia
Licenciado em Filosofia	Licenciatura em Filosofia
Engenheiro de Alimentos	Engenharia de Alimentos
Bacharel em Química	Bacharelado em Química
Bacharel em Biologia	Bacharelado em Biologia

Bacharel em Biotecnologia	Bacharelado em Biotecnologia
Administração	Bacharel em Administração

3 JUSTIFICATIVA

A cerveja é uma bebida obtida a partir da fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte da cevada, água potável e lúpulo. Produzindo cerca de 138,6 Mi hl/ano, o Brasil é atualmente um dos maiores produtores de cerveja no mundo (SEBRAE, 2014). Dentro dessa perspectiva, é possível destacar a produção de cervejas artesanais: dados de 2017 demonstram que cerca de 20% da produção nacional de cerveja foi oriunda de cervejarias artesanais, situando o Brasil, mais uma vez, como um dos principais fabricantes com destaque mundial (ASSIS *et al.*, 2020). Segundo Ferreira e colaboradores (2018) a produção e o consumo de cervejas artesanais no Brasil são singularizados à consumidores mais exigentes em termos de qualidade sensorial. O sucesso e a venda da cerveja artesanal é garantido devido fatores como: inovação, criatividade, tipicidade e autenticidade que a caracterizam como uma experiência, que pode oferecer: prazer, senso de identidade e pertencimento, além de cores, aromas e sabores diferenciados (FERREIRA *et al.*, 2019).

Diante dessa realidade, a oferta de um curso de produção de cerveja artesanal torna-se de grande interesse para a região de Coari/AM, uma vez que é possível, dentro das perspectivas apresentadas, desenvolver novas cervejas artesanais que possam agregar cores, aromas e sabores específicos oriundos de diferentes frutos amazônicos, que são encontrados somente no interior do estado do Amazonas.

4 OBJETIVOS DO CURSO

4.1 OBJETIVO GERAL

Oferecer qualificação profissional relacionada ao desenvolvimento das habilidades básicas para a produção de cerveja.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar conhecimento acerca da história da cerveja; tipos e processos gerais de fabricação;
- Preparar profissionais para desenvolver habilidades na produção de cerveja considerando os processos higiênico-sanitários, de responsabilidade socioambiental, de relações interpessoais e identidade profissional;
- Proporcionar qualificação aos discentes para a inclusão no mercado de trabalho.

5 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O aluno egresso do curso de Formação Inicial e Continuada de Produção de Cerveja estará apto a atuar em processos de produção e fabricação de cervejas, seguindo as etapas do manuseio do fermento, fermentação, maturação e filtração, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde

Competências gerais:

1. Exercitar o pensamento crítico no que se refere à interpretação dos fatos cotidianos do trabalho, sabendo articular os conhecimentos acadêmicos e técnicos;
2. Conhecer as funções e operações básicas de um processo de fermentação de grãos e estar apto a desenvolvê-los;
3. Compreender os fundamentos científico-tecnológicos da produção de cerveja;
4. Conhecer e saber operacionalizar o processo de fermentação;
5. Identificar e caracterizar os tipos de cerveja;
6. Conhecer e reconhecer os diferentes tipos de malte;
7. Saber os princípios de moagem do malte, brasagem ou mosturação;
8. Identificar e aplicar as temperaturas de cozimento;
9. Conhecer e estar apto realizar controles de processo, processos de filtração e lavagem do malte;
10. Aplicar técnicas de higiene e sanitização;

11. Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.

Áreas de atuação do egresso:

O presente curso de Produção de Cerveja pode proporcionar o egresso uma possibilidade de empreender no ramo da cervejaria artesanal, além de proporcionar a fabricação de novos sabores de cerveja, levando em consideração a riqueza da flora local muitas vezes inexplorada nesse sentido.

6 METODOLOGIA

O curso será desenvolvido utilizando a metodologia de Acesso, Permanência e Êxito. No âmbito do Programa, o acesso está intrinsecamente relacionado à criação de condições para que as mulheres em situação de vulnerabilidade possam acessar os cursos ofertadas. Portanto, relaciona-se com a garantia do direito ao acesso à escolaridade, ao conhecimento, à tecnologia e à inovação gerados pela sociedade.

Tendo como base os princípios pedagógicos da dialogicidade, problematização, igualdade e empoderamento, o acesso à instituição passa a ser concebido como um instrumento de inclusão, promotor de permanência no ambiente escolar, com êxito e sustentabilidade, dada a mudança de concepção de acesso seletivo para um acesso inclusivo e afirmativo (BRASIL, 2023, p. 18)

Assim, o acesso relaciona-se com a identificação de saberes da experiência, por isso a necessidade de aproximação com os territórios. Para isso, foi realizado, antes da elaboração deste PPC um diagnóstico dos territórios em que as mulheres estão inseridas, a fim de reconhecer as características de cada território e assim definir com as mulheres a oferta do curso.

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?

Sobre a organização do curso terá 05 encontros semanais, com horários compatíveis às atividades das alunas, com aulas teóricas e práticas além de atividades culturais a serem discutidas com a equipe.

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.

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.

O **Núcleo de Qualificação Profissional** abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica; Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária, Introdução e Execução de Alvenarias e Revestimentos, Desenho da construção civil, Pedreira de Alvenaria, Direitos e Deveres da Trabalhadora.

7 MATRIZ CURRICULAR

NÚCLEO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
COMUM	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	4h
	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	20h
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	História e Classificação das Cervejas	40h
	Matérias-primas	20h
	Processos de Fabricação	20h
	Higiene e Segurança	20h
TOTAL DO CURSO		160 horas

8 EMENTAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4 horas

OBJETIVOS

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, Miomatoses 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.

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/control_e_canceres_colo_uter_o_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://bvsmms.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
OBJETIVOS	
Abordar técnicas e dicas para falar em público. Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.	
EMENTA	
Técnicas e dicas para falar em público.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
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.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

POLITO, Reinaldo. **Superdicas Para Falar Bem em Conversas e Apresentações**. São José dos Campos: Benvirá, 2018.

WEIL, Pierre. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal**. 75. ed. Petrópolis: Vozes, 2023.

GALLO, Carmine. TED: **Falar, convencer, emocionar**. São José dos Campos: Benvirá, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8 horas
OBJETIVOS	
Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados área formação profissional.	
EMENTA	
Comunicação escrita e verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto. Texto e contexto.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> - Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem. - Tipos e estruturas do texto (Currículo e Apresenta, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa. - Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. Leitura: inferências e contexto sócio-cultural . Belo Horizonte: Formato, 2001.	
FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. Para Entender o Texto: Leitura e Redação . São Paulo. Ed. Ática, 1997.	
FREIRE, Paulo. A importância do Ato de Ler . São Paulo: Cortez, 2001.	

INFANTE, Ulisses. **Do Texto ao Texto: Curso Prático de Leitura e Redação**. São Paulo: Scipione, 1996.

MARTINS, Dileta Silveira. **Português Instrumental**. 25ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MARTINS, Luciano. **Escrever com criatividade**. São Paulo: Contexto, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8 horas
OBJETIVOS 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. 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	20 horas
OBJETIVOS	
Conhecer noções básicas de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária.	

EMENTA

Introdução ao Empreendedorismo. Economia solidária. Tipos de Associativismo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao Empreendedorismo.
- Economia solidária: conceitos e aplicação no desenvolvimento econômico social do país.
- Tipos de Associativismo: cooperativa, associação, rede de empresa, consórcio de empresas e central de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

SINGER, Paulo. **Introdução à Economia Solidária**. Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Direitos e Deveres da Trabalhadora	4 horas

OBJETIVOS

Conhecer os direitos e deveres básicos da trabalhadora.

EMENTA

Legislação e normas trabalhistas - Noções básicas; Direitos da Mulher segundo a CLT. Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções básicas da legislação e normas trabalhistas;
- Direitos da Mulher segundo a CLT.
- Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Consolidação das leis do trabalho (CLT)**. Eliezer de Queiroz Noletto (organizador). 2. ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2020. (Série legislação n. 13).

BRASIL. **LEI Nº 14.611, DE 3 DE JULHO DE 2023**. Dispõe sobre a igualdade salarial e de critérios remuneratórios entre mulheres e homens. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14611-3-julho-2023-794396-publicacaooriginal-168317-pl.html>. Acesso em: 12/11/2023.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
História e Classificação das Cervejas	40 horas

OBJETIVOS

Compreender o contexto histórico da fabricação da cerveja, seus tipos e sub-tipos.

EMENTA

- Conhecer a história da fabricação da cerveja;
- Conhecer as características físico-químicas de acordo com o tipo e sub-tipo;
- Identificar os tipos e sub-tipos de cervejas artesanais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A Cerveja e os Romanos;
- Lupulo;
- Lei da Pureza;
- Pilsen;
- Estilos de cerveja.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORALDO, Ronaldo. **Larrouse da cerveja**. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.

PEROZZI, Christina. **Cerveja em casa**. São Paulo: Tapioca, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Matérias-primas	20 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Reconhecer, manipular, utilizar e armazenar corretamente as matérias-primas mais comuns na produção da cerveja artesanal.</p>	
<p>EMENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisar as características básicas da água; • Utilizar, aferir e padronizar adequadamente instrumentos de análises físico-químicas; • Correlacionar as diferentes matérias-primas aos diferentes estilos de cervejas; • Selecionar as matérias-primas necessárias para compor as características que dão identidade à determinada cervejas artesanais. 	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>Água; Cevada; Malte; Lúpulo e Fermento.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MORALDO, Ronaldo. Larrouse da cerveja. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.</p> <p>HUGHES, Greg. Cerveja feita em casa. São Paulo: Publifolha, 2014.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Higiene e Segurança	20 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Conhecer, compreender e aplicar as noções básicas de higiene relacionados a qualquer processo de fabricação de alimentos e cerveja.</p>	
<p>EMENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e aplicar as “boas práticas de fabricação”; • Aplicar as normas de segurança básicas relacionadas a fabricação da cerveja artesanal. 	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos básicos de higiene e segurança do trabalho;
- Legislação e normas vigentes atrelados a produção de cerveja artesanal;
- Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e coletiva;
- Condições sanitárias e sanitização básicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ZOCCHIO, Álvaro. **Prática da prevenção de Acidentes: ABC da Segurança do Trabalho**, 7ª edição, Ed. Atlas, São Paulo.

MORALDO, Ronaldo. **Larrouse da cerveja**. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.

PEROZZI, Christina. **Cerveja em casa**. São Paulo: Tapioca, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Processos de Fabricação	20 horas
OBJETIVOS	
Compreender os processos básicos de fabricação de cerveja e cerveja artesanal.	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento, aplicação e manipulação das técnicas básicas para a fabricação da cerveja; • Ao final da do processo, saber identificar fatores que influenciaram às caraterísticas da cerveja produzida identificando os possíveis erros. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> • Moagem do Malte. • Brasagem ou Mosturação. • Temperaturas de cozimento. • Controles de processo. • Filtração e lavagem do malte. • Fervura. • Resfriamento do mosto. 	

- Fermentação.
- Dosagem de levedura.
- Ativação da levedura.
- Controles da fermentação.
- Maturação.
- Primming.
- Dry hopping

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORALDO, Ronaldo. **Larrouse da cerveja**. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2009.

HUGHES, Greg. **Cerveja feita em casa**. São Paulo: Publifolha, 2014.

PEROZZI, Christina. **Cerveja em casa**. São Paulo: Tapioca, 2014.

9 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.

10 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.

11 ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA O FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

O curso se utilizará das instalações do IFAM *Campus* Coari: sala de aula com quadro branco e data show disponível, Laboratório de Biologia e Química, para análises físico-químicas, Laboratório de Informática e Laboratório de Alimentos para a disciplina de produção de cerveja. Para a realização do curso será necessário adquirir o total de três KITS COMPLETO PARA PRODUÇÃO DE 10L DE CERVEJA ARTESANAL (disponível em <https://www.cervejadacasa.com/>). Cada KIT possui (lista fornecida pelo *site*):

- CALDEIRÃO PARA MOSTURA - Caldeirão em Alumínio nº 26 (12,7 Litros) com Registro, Fundo Falso para filtragem e Chuveiro Sparge fixado à tampa.
- CALDEIRÃO PARA FERVURA - Caldeirão em Alumínio nº 28 (15,3 Litros) com Registro.
- MOEDOR DE MALTE DE ROLOS - Moinho 2 Rolos Mini com regulagem, vem pronto para uso com furadeira (não incluída) e como funil pode-se acoplar uma garrafa pet.
- INGREDIENTES - insumos com maltes, lúpulos e fermento para produzir 10L de cerveja do estilo Blonde Ale.
- BALDE FERMENTADOR - 1 balde fermentador de 12 litros com torneira, anel em silicone e airlock.
- BOMBA EM INOX 304 - Bomba de recirculação com cabeça em inox sanitário
- MANGUEIRA ATÓXICA - 2m de mangueira cristal atóxica 3/8" x 2mm + 1 metro de mangueira cristal atóxica 1/2" x 2mm.
- DENSÍMETRO E PROVETA - Densímetro com escala de 1.000 a 1.100 + proveta para medição da densidade do mosto e controle do fim da fermentação.
- TERMÔMETRO - Termômetro de imersão com escala de -10°C a 110°C para controle de rampas de temperatura.
- CHILLER DE IMERSÃO - Chiller serpentina em alumínio de 5m para o resfriamento do mosto.
- COLHER - Colher em plástico atóxico.

- PENEIRA CÔNICA - Peneira para auxiliar na retenção de cascas e sedimentos, bem como retirar a espuma excedente durante a fervura.
- BECKER - Copo Becker em polipropileno com capacidade para 400mL para ser utilizado na hidratação de levedura, preparo de misturas, transferências e medições de líquidos em geral.
- IODO 2% - Para ser utilizado no "*teste de iodo*", onde verifica-se a conversão do amido 15.
- PLACA DE TOQUE - Placa em porcelana com 3 cavidades para ser utilizada no teste de iodo.
- PIPETA - Pipeta Pasteur plástica manual 3mL tipo conta-gotas para transferência de volumes.
- BALANÇA - Balança de precisão digital Sf-400 de 1g a 10Kg para pesar insumos.
- TUBO DE ENCHIMENTO - Tubo para encher garrafas, com sensor na ponta que libera o fluxo de líquido ao encostar no fundo da garrafa.
- ARROLHADOR - Equipamento para colocação das tampinhas nas garrafas.
- TAMPINHAS - 100 tampas para fechamento das garrafas de cerveja.
- IODOFOR - para sanitizar os equipamentos utilizados no processo de produção.
- BORRIFADOR- Borrifador plástico com capacidade para 500mL.
- ESCOVA - escova para o processo de limpeza de garrafas.

Para a execução de aulas práticas, será necessário a aquisição de 30 jalecos de algodão tamanho M, 30 óculos de proteção para laboratório e três caixas de luva nitrílica tamanho M. Para a impressão das apostilas, será necessário a aquisição de dez resmas de papel branco A4 e 5 toners para impressões coloridas.

REFERÊNCIAS

ASSIS, G.P.; LIMA, B.M.B.; DOS SANTOS, L.M.R. Physical and chemical analysis of ipa beer of the southern fluminense region. Análises físico-químicas de cerveja tipo IPA da Região Sul Fluminense. Revista Teccen. 2020 Jul./Dez.; 13 (2): 47-51.

FERREIRA, A. C., PEREIRA, M. M. O., REZENDE, D. C. E VIEIRA, A. S. Simbolismo e Construção da Identidade por meio do Consumo de Cerveja Artesanal. Revista de Negócios, 23(3), 19-35, 2018.

FERREIRA, A. C., PEREIRA, M. M. O., REZENDE, D. C. E VIEIRA, A. S. Motivações de compra e hábitos de consumo: um estudo com apreciadores de cerveja artesanal. Revista da Micro e Pequena Empresa, 13(1), 12-31, 2019.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Potencial de Consumo de Cervejas no Brasil, 2014.



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas

PROEX
Pró-Reitoria
de Extensão

www.ifam.edu.br