



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

**PROJETO PEDAGÓGICO DA FORMAÇÃO INICIAL E
CONTINUADA**

AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MODALIDADE: PRESENCIAL

PROGRAMA MULHERES MIL

**EIRUNEPÉ - AM
SETEMBRO/2024**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

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 Moraes de Lima
Pró-Reitora de Extensão

Fabio Teixeira Lima
Pró-Reitor de Administração e Planejamento

Leandro Amorim Damasceno
Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Dirceu da Silva Dácio
Diretor Geral do Campus Eirunepé

Patrícia da Silva Gomes
Chefe Departamento de Ensino, Pesquisa e
Extensão do Campus Eirunepé

Alexa Eufrásio Maciel
Coordenadora de Extensão do Campus Eirunepé



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome	Função
Patrícia da Silva Gomes	DEPE
Alexa Eufrásio Maciel	Nutricionista
Raimar Antonio Rodrigues Leitão	Técnico em Assuntos Educacionais

RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA

Nome	Função
Aline Zorzi Schultheis de Freitas	Pedagoga



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

SUMÁRIO

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO	4
1.1 DADOS DO CAMPUS	5
2. APRESENTAÇÃO DO CURSO	5
3. INTRODUÇÃO	6
4. JUSTIFICATIVA	7
5. OBJETIVOS DO CURSO	8
5.1. OBJETIVO GERAL	8
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
6. PÚBLICO-ALVO	8
7. METODOLOGIA	8
8. REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO	9
9. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	9
10. MATRIZ CURRICULAR	10
11. EMENTAS	10
12. AVALIAÇÃO	18
13. REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO	20
REFERÊNCIAS	20



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

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, 69082-010
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	10.792.928/0016-96
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas– Campus Eirunepé
Endereço	Rua Balneário, nº 118 – N. Sra. Fátima
Cidade/UF/CEP	Eirunepé-AM 69.880-000
Contato	gab.ceiru@ifam.edu.br
Site de Instituição	http://www2.ifam.edu.br/
Gestor de Extensão do Campus	Alexa Eufrásio Maciel
Site do Campus	http://www2.ifam.edu.br/campus/eirunepe



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso	Agente de Alimentação Escolar
Características do Curso FIC	(x) Curso Formação Inicial (Carga Horária igual ou superior a 160h) () Curso Formação Continuada (Carga Horária mínima de 40h) () Curso de Aperfeiçoamento (Carga Horária mínima de 180 h e inferior a 360h)
Eixo Tecnológico	
Carga Horária Total	160 horas
Número de Vagas por Turma	31
Escolaridade mínima	Fundamental incompleto
Data Início e Término	10/03 a 30/06/2025
Dias da semana	Segunda, quarta e sexta-feira
Horário	Das 17h às 21h
Forma de Ingresso	Seleção Pública
Turno	Noturno
Modalidade da Oferta	Presencial
Frequência de oferta	Única
Local das aulas	Sede do Campus Eirunepé

3. INTRODUÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial. Este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Amazonas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

A Lei nº 13.415/2017, conhecida como Lei do Novo Ensino Médio, alterou o art. 36 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9.394/1996), indicando que o currículo do Ensino Médio passou a ser composto pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e por itinerários formativos. Um dos cinco itinerários previstos é o da Formação Técnica e Profissional (FTP), a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) do Ensino Médio.

Os cursos de formação inicial e continuada favorecem a qualificação profissional e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. São cursos ancorados na teoria-prática e tem como princípio educativo o trabalho. Visa uma formação profissional emancipatória, considerando os diversos aspectos da formação humana integral.

O curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Agente de Alimentação Escolar tem como objetivo capacitar profissionais para atuar na preparação e distribuição de alimentos em ambientes escolares, promovendo práticas de higiene, segurança alimentar e nutricional, e incentivando hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

Durante o curso, as participantes serão introduzidas a conhecimentos teóricos e práticos essenciais para o desempenho da função, incluindo técnicas de manipulação de alimentos, controle de qualidade, armazenamento e conservação de alimentos, além de aspectos relacionados à educação alimentar e ao papel do agente de alimentação escolar na promoção da saúde e do bem-estar dos alunos.

Com uma abordagem pedagógica que inclui aulas teóricas, atividades práticas em cozinhas experimentais e visitas técnicas a instituições escolares, o curso visa formar profissionais capazes de contribuir de maneira significativa para a melhoria da qualidade da alimentação oferecida nas escolas, garantindo refeições nutritivas, equilibradas e seguras para a comunidade escolar. Ao final do curso, os participantes estarão aptos a aplicar os conhecimentos adquiridos, atendendo aos padrões de segurança alimentar e às exigências das políticas públicas de alimentação escolar.

O Campus Eirunepé do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM integra o programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica na região norte do país. Os objetivos do plano de expansão preveem a ampliação dos espaços de formação profissional e a elevação do nível de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

escolaridade de um número cada vez maior de jovens e adultos e concomitância com os pressupostos elencados na Resolução nº 6 de setembro de 2012, que definem as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do País.

Eirunepé é um município do interior do estado do Amazonas, Região Norte do país. Está localizado em plena Floresta Amazônica, maior floresta equatorial do mundo. Pertence à Microrregião do rio Juruá e Mesorregião do Sudoeste Amazonense compreendendo os municípios de Carauari, Eirunepé, Envira, Guajará, Ipixuna e Itamarati, distante da capital do estado em linha reta, cerca de 1.245km e via fluvial 3.448km.

4. DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO

O território escolhido para desenvolvimento do curso será o município de Eirunepé, cidade do interior do Amazonas, microrregião do Juruá. O município possui cerca de 33.170 habitantes de acordo com último censo realizado pelo IBGE. A economia do município gira em torno da prestação de serviços seguido da agricultura como segundo setor mais relevante para a economia local somado à agropecuária.

No município em questão existem atualmente três terras indígenas registradas no cartório de registro de imóveis da comarca de Eirunepé e na Secretaria de Patrimônio da União - SPU, sendo estas TI Mawetek, TI Kanamari do Rio Juruá, TI Kulina do Médio Juruá. As populações indígenas pertencentes a estas TIs são assistidas pelo poder público de Eirunepé e é frequente a presença de indígenas na área urbana da cidade, onde compram e vendem produtos, recebem assistência médica, auxílios e benefícios do governo e assistência da FUNAI.

Eirunepé é um município marcado por uma série de desafios socioeconômicos e de segurança que afetam a qualidade de vida de seus habitantes. Para entender melhor a situação de vulnerabilidade na região, é fundamental analisar indicadores-chave relacionados à violência, renda e escolaridade, considerando dados recentes dos últimos três anos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

Violência: Eirunepé enfrenta desafios significativos relacionados à violência, especialmente no que diz respeito à criminalidade e à segurança pública. Dados do Sistema de Informações de Mortalidade (SIM) revelam altas taxas de homicídios na região, refletindo a presença de conflitos sociais, tráfico de drogas e violência doméstica.

Renda: A renda é outro aspecto importante a ser considerado ao analisar a vulnerabilidade em Eirunepé. Apesar da abundância de recursos naturais na região, muitos moradores enfrentam condições de pobreza e falta de oportunidades econômicas. A economia local é predominantemente baseada na agricultura de subsistência, com poucas opções de emprego formal e baixos salários. Isso contribui para altos índices de desigualdade de renda e dificuldades de acesso a serviços básicos, como saúde e educação. Estratégias de desenvolvimento econômico inclusivo, como apoio à agricultura familiar e incentivo ao empreendedorismo local, podem ajudar a melhorar as condições de vida da população.

Escolaridade: A educação é um fator crucial na redução da vulnerabilidade e no desenvolvimento social e econômico de uma comunidade. Em Eirunepé, apesar dos esforços para expandir o acesso à educação básica, ainda existem desafios significativos em relação à qualidade e à equidade do sistema educacional.

Em suma, os indicadores de vulnerabilidade em Eirunepé, destacam a necessidade de abordagens integradas e políticas públicas eficazes para enfrentar os desafios sociais, econômicos e de segurança que afetam a comunidade. Ações que visam reduzir a violência, promover o desenvolvimento econômico e melhorar o acesso à educação são fundamentais para criar um ambiente mais seguro, próspero e inclusivo para todos.

DIAGNÓSTICO

A comunidade a ser atendida pelo projeto será composta por mulheres ribeirinhas, residentes em Eirunepé, desde que possam participar presencialmente do curso. Serão abertas 31 vagas para cada curso, que serão divulgadas pela instituição e através de instituições parceiras como a FUNAI e CRAS.

A infraestrutura utilizada para realização do curso será o espaço físico da própria instituição, com utilização de salas para explicação teórica e espaços como cozinha, laboratório, horta para a realização da parte prática do curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Espera-se que com a realização da ação, uma maior diversificação da economia local, com o surgimento de novas atividades econômicas e oportunidades de negócios. A implementação bem sucedida da estratégia de inclusão produtiva após a qualificação em Eirunepé, resultará em uma comunidade mais próspera, inclusiva, sustentável e resiliente, capaz de enfrentar os desafios socioeconômicos com maior determinação.

5. JUSTIFICATIVA

O Programa Mulheres Mil é iniciativa da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC) e teve sua primeira oferta em caráter de piloto em 2007 em parceria com o Governo Canadense. Em 2011 o Programa foi reconhecido nacionalmente e teve oferta por meio do PRONATEC. Diante dos resultados positivos de ofertas anteriores, em 2013 o Ministério da Educação por meio da SETEC, institucionalizou o Programa Mulheres Mil por meio da Portaria nº 725, DE 13 de abril de 2023.

A proposta apresenta a metodologia Mulheres Mil - Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, desenvolvida para acolher mulheres que se encontram em diversos contextos sociais de marginalização e vulnerabilidade social e incluí-las no processo educacional e no mundo do trabalho.

O avanço da tecnologia da informática mudou os conceitos de ensino e de trabalho. A preocupação com o que se denominou de “inclusão digital” passou a ser um problema urgente a ser enfrentado pelos dirigentes do país, já que todos os processos de novas tecnologias deságuam no conhecimento de informática. No Amazonas, a dificuldade de locomoção na região, por falta de rodovias, por sua grande extensão territorial, pela baixa densidade demográfica e pelo subdesenvolvimento secular imposto à população ribeirinha, torna árduo o esforço do Governo para tornar realidade a inclusão digital.

O Instituto Federal do Amazonas que tem como objetivo oferecer educação pública gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região, está ampliando sua atuação em diferentes municípios do Estado, com a oferta de cursos abrangendo diversas áreas profissionais, de acordo com as necessidades locais.

O IFAM Campus Eirunepé buscando a transformação da realidade local no que



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

tange a inclusão digital e o desenvolvimento do Município propõe a oferta do Curso de Formação Continuada de Agente de Alimentação Escolar, assim, em conformidade com os ordenamentos legais, de modo particular a Lei nº 9.394/1996 (LDB), atualizada pela Lei nº 11.741/08, e a Lei nº 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE para o decênio de 2014 – 2024, encadear educação, trabalho e práticas sociais integrando aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia, disponibilizando ainda uma Educação Profissional que valorize as experiências extra - escolares e que mantenha uma relação vinculada com a comunidade e o mundo do trabalho.

A oferta deste curso justifica-se por almejar “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Por fim justifica-se ainda pela escassez de mão de obra qualificada e a crescente demanda do nosso estado por este tipo de profissional.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1. OBJETIVO GERAL

O Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, tem como objetivo geral propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social. Visa o atendimento a estudantes e trabalhadoras com trajetórias de vida e experiências diversas, que necessitam de formação e qualificação profissional, primando-se pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos estudos via elevação da escolaridade.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver a atuação do agente como educador alimentar na escola, sob supervisão de nutricionista;
- Oportunizar uma formação interdisciplinar, possibilitando que os estudantes atuem como sujeitos desse processo pedagógico;
- Possibilitar aos estudantes oportunidades de relacionar os novos conhecimentos com



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

suas experiências cotidianas;

- Compreender o planejamento da merenda escolar, conforme cardápio e orientações nutricionais;
- Conhecer a organização e execução dos fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da alimentação escolar;
- Compreender a organização e controle dos ambientes de preparo e de fornecimento da alimentação aos estudantes;
- Habilitar o agente a organizar, controlar e executar os processos de higienização dos alimentos, de preparo e do fornecimento das refeições;

7. PÚBLICO-ALVO

O curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Agente de Alimentação Escolar tem como objetivo capacitar mulheres ribeirinhas para atuar na preparação e distribuição de alimentos em ambientes escolares, promovendo práticas de higiene, segurança alimentar e nutricional, e incentivando hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

Durante o curso, as participantes serão introduzidas a conhecimentos teóricos e práticos essenciais para o desempenho da função, incluindo técnicas de manipulação de alimentos, controle de qualidade, planejamento de cardápios, armazenamento e conservação de alimentos, além de aspectos relacionados à educação alimentar e ao papel do agente de alimentação escolar na promoção da saúde e do bem-estar dos alunos.

Com uma abordagem pedagógica que inclui aulas teóricas, atividades práticas em cozinhas experimentais e visitas técnicas a instituições escolares, o curso visa formar profissionais capazes de contribuir de maneira significativa para a melhoria da qualidade da alimentação oferecida nas escolas, garantindo refeições nutritivas, equilibradas e seguras para a comunidade escolar. Ao final do curso, os participantes estarão aptos a aplicar os conhecimentos adquiridos, atendendo aos padrões de segurança alimentar e às exigências das políticas públicas de alimentação escolar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

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 ofertados. 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?



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

- 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

- 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 êxito 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

coletivo (grupo informal, associativismo, cooperativismo e/ou economia solidária) e utilizando as técnicas aprendidas no curso?

Sobre a organização do curso terá três 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, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulher;

- Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional;

- Expressão Corporal, Verbal e Artística

Recomposição de Conteúdos Básicos:

- Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

- Matemática Aplicada à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira

- Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda

O Núcleo de Qualificação Profissional abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica; Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária e Direitos e Deveres da Trabalhadora.

- Utilização de metodologias ativas e participativas, com foco na troca de saberes e experiências entre as participantes.

- Respeito à diversidade cultural e às especificidades de cada grupo, promovendo um ambiente de aprendizagem acolhedor e inclusivo.

- Atividades práticas que valorizem os conhecimentos pré-existentes das mulheres, integrando seus saberes tradicionais ao conteúdo do curso.

Potenciais Desafios:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

- Garantir a adesão contínua das participantes, considerando as demandas pessoais e comunitárias.
- Acessibilidade ao curso para mulheres que residem em áreas remotas ou têm dificuldade de transporte.
- Necessidade de apoio psicossocial e de orientação para as participantes em situação de vulnerabilidade extrema.

8. REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

O candidato deverá ter, no mínimo, 16 anos e Ensino Fundamental I completo. A seleção dos interessados será efetuada por inscrição, através de inscrição em edital de processo seletivo público.

9. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil profissional esperado dos concluintes do curso de Agente de Alimentação Escolar será preparado para desempenhar, com autonomia, suas atribuições, proporcionando qualificação profissional.

Conforme o Guia PRONATEC de cursos FIC este profissional executa com base nas técnicas da produção orgânica, o manejo do solo e das culturas, a produção de sementes e mudas, o transplante, a colheita, comercialização e logística de produtos orgânicos. Cultiva e beneficia produtos orgânicos com base na legislação vigente e em consonância com as normas certificadoras. Utiliza manejo agroecológico integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Opera e regula maquinário e implementos agrícolas exclusivos para utilização em sistemas orgânicos de produção.

O profissional estará apto a transformar e adaptar sua produção pouco a pouco de modo a criar uma propriedade mais produtiva e mais sustentável ecológica e economicamente.

A área de atuação dos alunos será em suas propriedades onde desenvolve suas atividades, sendo esse profissional capaz de:

- Produzir alimentos de qualidade ;
- Planejar e organizar a produção;
- Aplicar práticas de higiene e segurança alimentar;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

10. MATRIZ CURRICULAR

Núcleo	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
COMUM	Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulheres	4h
	Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional	4h
	Expressão Corporal, Verbal e Artística	4h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicados ao Curso	20h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira	20h
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda	16h
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	Produção de alimentos, alimentação e nutrição no Brasil	32h
	Políticas de alimentação escolar	15h
	Organização e Operação de cozinhas escolares	15h
	Alimentação e cardápios saudáveis	15h
	Planejamento e preparo de alimentos	15h
TOTAL DO CURSO		160 horas

11. EMENTAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulheres	4 horas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMZNAS

OBJETIVOS

Desenvolver conceitos básicos de cidadania, gênero, relações étnico raciais e direitos da mulher.

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

EMENTA:

Esta disciplina aborda os fundamentos da cidadania e os direitos das mulheres, com enfoque nas relações de gênero e étnico-raciais. Explora conceitos-chave de cidadania, igualdade de direitos, e participação social, bem como o papel das mulheres na sociedade. Discute as diferentes formas de discriminação e violência de gênero e racial, com ênfase na interseccionalidade e nos desafios enfrentados por mulheres em situação de vulnerabilidade social. Promove a compreensão crítica sobre os direitos humanos, os direitos das mulheres e a legislação específica de proteção e garantia de direitos. A disciplina visa capacitar as participantes a reconhecerem e reivindicarem seus direitos, fortalecendo sua autonomia e empoderamento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos de Cidadania: Definição, direitos e deveres, participação social e política.
- Educação para as Relações de Gênero: Compreensão das desigualdades de gênero, papel social da mulher, feminismos e o combate à violência de gênero.
- Educação para as Relações Étnico-Raciais: Racismo, discriminação racial, e a importância da valorização das identidades étnico-raciais.
- Direitos das Mulheres: História dos direitos das mulheres, principais marcos legais e a aplicação prática no dia a dia.
- Empoderamento e Autonomia: Estratégias de fortalecimento pessoal e coletivo para a promoção da igualdade de gênero e raça.
- Legislação e Políticas Públicas: Leis de proteção e promoção dos direitos das mulheres e minorias étnico-raciais, com enfoque em políticas públicas voltadas para mulheres em situação de vulnerabilidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

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
Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional	4 horas
OBJETIVOS	
Capacitar as participantes para compreender e aplicar conceitos de educação socioambiental, saúde da mulher e segurança alimentar e nutricional em suas vidas diárias, promovendo práticas sustentáveis, hábitos saudáveis e o fortalecimento da autonomia para a melhoria da qualidade de vida.	
Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.	
EMENTA	
Esta disciplina aborda a intersecção entre questões socioambientais, saúde da mulher e segurança alimentar e nutricional. Explora a relação entre meio ambiente, alimentação saudável e os direitos à saúde, com foco na promoção de práticas sustentáveis e na prevenção de doenças. Discute a importância do acesso a alimentos seguros e nutritivos como um direito básico e analisa os desafios enfrentados pelas mulheres em situação de vulnerabilidade social para garantir esses direitos. A disciplina promove o conhecimento sobre a saúde integral da mulher, desde a prevenção até o autocuidado, e destaca o papel das práticas alimentares saudáveis e sustentáveis para a melhoria da qualidade de vida.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
- Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. - 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;	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMZNAS

Aderências pélvicas; Ovário Policístico, etc.). Prevenção do câncer de mama, do colo uterino.

- Orientação às educandas na busca das redes de atendimento da mulher contemporânea. Bem-estar físico e emocional da mulher.

- Segurança Alimentar e Nutricional: Alimentação saudável e direito à segurança alimentar.

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://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.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://bvsms.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://bvsms.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 a 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Expressão Corporal, Verbal e Artística	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 A disciplina aborda as diferentes formas de expressão corporal, verbal e artística como ferramentas de autoconhecimento, comunicação e empoderamento. Explora técnicas de expressão corporal que promovem o bem-estar e a consciência do corpo, além de práticas verbais que aprimoram a comunicação assertiva e eficaz. Inclui atividades artísticas que estimulam a criatividade, a sensibilidade e a expressão de sentimentos e ideias. A disciplina busca fortalecer a confiança, a autoestima e a capacidade de se expressar livremente, respeitando as próprias emoções e experiências, promovendo o desenvolvimento pessoal e a interação social.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - Expressão Corporal: Técnicas de consciência corporal e movimento. - Expressão Verbal: Comunicação assertiva e expressão oral. Técnicas e dicas para falar em público. Clareza e confiança na comunicação. Organização de ideias e preparo para uma apresentação ou demonstração. - Expressão Artística: Atividades criativas e artísticas para auto expressão. Comunicação verbal e não verbal.	
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	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	20 horas
OBJETIVOS Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados área formação profissional.	
EMENTA A disciplina visa desenvolver e aprimorar as habilidades de leitura e produção de textos, com foco na aplicabilidade para a área de formação profissional. Aborda técnicas de compreensão e interpretação de diferentes tipos de textos, além de estratégias de escrita para elaboração de textos claros, coerentes e adequados ao contexto profissional. Inclui práticas de leitura crítica, identificação de informações relevantes e produção de textos diversos, como relatórios, resumos, e-mails profissionais, entre outros. A disciplina enfatiza a importância da comunicação escrita eficaz para o desenvolvimento profissional e a interação no ambiente de trabalho.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - Leitura e Compreensão de Textos: Técnicas de leitura crítica e identificação de informações-chave. - Produção de Textos: Estrutura e elaboração de textos profissionais, como relatórios e resumos. - Escrita Formal e Adequação ao Contexto: Normas de escrita formal, clareza e coerência. - Comunicação Escrita no Ambiente Profissional: Redação de e-mails, comunicações internas e documentos profissionais.	
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	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMZNAS

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 à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira	20 horas
OBJETIVOS	
Desenvolver competências que permitam o uso da matemática e do conhecimento financeiro para a tomada de decisões informadas e o alcance de maior autonomia econômica.	
EMENTA	
Esta disciplina visa capacitar as participantes a aplicar conceitos matemáticos básicos no contexto de sua qualificação profissional, além de introduzir noções fundamentais de educação financeira para o gerenciamento eficaz das finanças pessoais. Aborda operações matemáticas aplicadas ao dia a dia profissional, como cálculo de porcentagens, proporções e medidas. Em educação financeira, a disciplina foca no planejamento financeiro, controle de orçamento, e a importância da poupança e do consumo consciente.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
- Matemática Aplicada à Qualificação Profissional: Operações básicas e aplicações no contexto profissional. Cálculo de porcentagens, proporções e medidas. Resolução de problemas práticos ligados à área profissional. - Educação Financeira: Noções de planejamento e controle financeiro. Elaboração de orçamento pessoal e familiar. Consumo consciente, poupança e investimentos básicos.	
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.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMZNAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda.	16 horas
OBJETIVOS Aprimorar habilidades relacionadas à inclusão digital e exercício da cidadania.	
EMENTA Esta disciplina tem como objetivo capacitar as participantes para o uso de ferramentas digitais como meio de exercício da cidadania, aumento da empregabilidade e geração de renda. Aborda os fundamentos da inclusão digital, com foco em habilidades práticas para o uso de tecnologias e internet de forma segura e produtiva. Inclui o aprendizado de ferramentas básicas de informática, navegação na internet, uso de redes sociais, e-commerce e outras plataformas digitais que possam ser aplicadas ao mercado de trabalho e empreendedorismo. A disciplina também enfatiza a importância da cidadania digital e da segurança online.	
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. - Empregabilidade e Geração de Renda: Uso de plataformas digitais para busca de emprego e qualificação profissional. Introdução ao e-commerce e redes sociais para negócios. Ferramentas digitais para o empreendedorismo e geração de renda.	
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	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

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
Produção de alimentos, alimentação e nutrição no Brasil	32horas
OBJETIVOS Discutir a importância da relação entre cultura e alimentação; • Identificar as principais características da alimentação no Brasil; • Apontar alimentos regionais e seus benefícios nutricionais; • Descrever o processo de produção e industrialização dos alimentos no Brasil.	
EMENTA Alimentação e cultura alimentar no Brasil. Produção e industrialização de alimentos no Brasil.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Alimentação e Nutrição no Brasil 1. Alimentação e cultura 2. Cultura alimentar no Brasil 3. Alimentos regionais brasileiros Produção de Alimentos 1. Breve histórico da produção alimentar 2. Industrialização e produção de alimentos no Brasil 3. Agricultura familiar e cultivo orgânico	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA 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. DUTRA, E. S.; CARVALHO, K. M. B. Alimentação e nutrição no Brasil. 4.ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013. LEMKE, S.; AMORIM, M. L. N. Produção e industrialização de alimentos. 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Políticas de alimentação escolar	15horas
OBJETIVOS Entender a política de alimentação escolar e o seu funcionamento no país; Identificar as principais ações de alimentação na escola, e o funcionamento do controle de qualidade; Compreender a importância do vínculo entre a alimentação escolar e a agricultura familiar;	
EMENTA Política e ações de alimentação escolar. Relação entre alimentação escolar e agricultura familiar.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Regulação da política de alimentação escolar Ações de alimentação e nutrição na Escola Controle de qualidade da alimentação escolar Alimentação escolar e agricultura familiar	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Resolução nº 26. 17 de junho de 2013. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013 . Acesso em 26 set. 2024. MEDEIROS, L. G. C. Políticas de Alimentação Escolar. 4a ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Organização e Operação de cozinhas escolares	15horas
OBJETIVOS Expor os princípios higiênico-sanitários necessários para a produção de alimentos; Conhecer noções gerais necessárias ao preparo dos alimentos, organização e utilização das cozinhas escolares.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

EMENTA

Cuidados higiênico-sanitários na manipulação e preparo de alimentos. Noções de estrutura, organização e utilização da cozinha escolar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Higiene e controle sanitário no preparo de alimentos

1. Contaminação alimentar
2. Higiene pessoal
3. Higiene do ambiente
4. Higiene dos utensílios
5. Higiene do ambiente

Noções gerais sobre preparos culinários

O Espaço da Cozinha Escolar

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Resolução nº 26. 17 de junho de 2013. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em 27 stb. 2024.

MEDEIROS, L. G. C. Políticas de Alimentação Escolar. 4a ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR

Fundamentos de nutrição, alimentação e cardápios saudáveis.

CARGA HORÁRIA

15horas

OBJETIVOS

Identificar a diferença entre alimentação e nutrição, apontando os principais nutrientes, suas funções e onde podem ser obtidos;

Enfatizar a importância de uma alimentação saudável para a qualidade de vida, discutindo os princípios que regem uma alimentação equilibrada;

Explicar e sugerir a montagem de cardápios considerados saudáveis, com base nos fundamentos aprendidos nas disciplinas.

EMENTA

Fundamentos de nutrição, alimentação e cardápios saudáveis.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Noções básicas de nutrição e alimentação

- Alimentação X Nutrição
- Nutrientes

Importância e Princípios da alimentação saudável

- Categorias de alimentos
- Princípios da alimentação equilibrada

Montagem de cardápios saudáveis

- Escolha dos alimentos
- Tipos de refeição e cardápios

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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.

MACIEL, B. L. L. et al. Nutrição e sabor: dicas e receitas para o dia a dia. Natal, RN: EDUFERN, 2016.

ZUKOWSKI, C. T.; LOPES, E. Cartilha de Orientações e Receitas Saudáveis. Colegiado de Nutricionistas da Região da Ammoc. 2017. Disponível em: https://static.fecam.net.br/uploads/705/arquivos/1077840_Cartilha_de_Orientacoes_-_Copia.pdf. Acesso em 27 stb. 2024.

COMPONENTE CURRICULAR

Planejamento e preparo de alimentos

CARGA HORÁRIA

15horas

OBJETIVOS

Identificar os princípios que regem a construção de um cardápio e os fatores que podem alterá-lo, incluindo algumas doenças crônicas e restrições alimentares;
Conhecer as técnicas para o preparo e aproveitamento integral dos alimentos.

EMENTA

Planejamento e fatores que influenciam o cardápio escolar. Preparo e aproveitamento integral dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Planejamento de cardápios

Técnicas de preparo dos alimentos

- Técnicas de pré-preparo e preparo
- Porções, pesos e medidas
- Estocagem

Aproveitamento integral dos alimentos

- Aproveitamento de sobras, cascas, folhas e sementes
- Cuidados no aproveitamento integral 4. Doenças que alteram os cardápios
- Diabetes
- Obesidade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

- Doença Celíaca
- Intolerância à Lactose

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AZEVEDO, A. M. F. et al. Manual do preparador e manipulador de alimentos. Prefeitura do Rio de Janeiro. Secretaria Municipal de Saúde. Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manualPreparadorAlimentosInad.pdf>>. Acesso em 27 set. 2024.

DUTRA, E. S.; CARVALHO, K. M. B. Planejamento e Preparo de refeições saudáveis na Alimentação Escolar. 4.ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

12. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMZNAS

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 Agente de Alimentação Escolar 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, diversificada e flexível 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 considere 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

13. 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

BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FND nº 4 de 16 de março de 2012. Brasília: MEC, 2012.

_____.Ministério da Educação. Guia Pronatec de Formação Inicial e Continuada. Brasília, 2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO

Nº	Descrição	UND	Quantidade	Valor unitário	Valor total	Justificativa
01	Balança de precisão para pesagem de alimentos	Unid	5	60,00	300,00	execução de receitas e a demonstração prática de técnicas culinárias
02	Tábuas de plástico de corte	Unid	31	25,00	775,00	para a preparação prática dos alimentos, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades de manipulação e preparo seguro dos alimentos.
03	Tábuas de madeira de corte	Unid	10	32,00	320,00	para a preparação prática dos alimentos, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades de manipulação e preparo seguro dos alimentos.
04	Materiais de higiene e limpeza	Unid	10	15,00	150,00	para manter um ambiente limpo e seguro, evitando contaminações e garantindo a segurança alimentar durante as aulas práticas.
05	Embalagens	Unid	10	21,00	210,00	As embalagens adequadas permitem o armazenamento correto dos alimentos preparados, preservando sua qualidade e prolongando sua durabilidade.
06	Aventais	Unid	31	35,00	1085,00	higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, prevenindo contaminações e promovendo a segurança alimentar durante as atividades práticas.
07	Toucas	Caixa	1	35,00	35,00	higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, prevenindo contaminações e promovendo a segurança alimentar durante as atividades práticas.
08	Luvas	Caixa	1	31,00	31,00	higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, prevenindo contaminações e promovendo a segurança alimentar durante as atividades práticas.
09	Guias de Referência Rápida:	unid	31	7,00	217,00	Fornecem informações concisas e práticas sobre temas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ

						importantes, como tabelas de nutrientes e orientações sobre a dieta equilibrada, que os alunos podem consultar rapidamente durante suas atividades.
10	Folhas de Registro e Controle	unid	31	3,00	93,00	Servem para que os alunos possam documentar informações sobre o controle de qualidade dos alimentos, planejamento de cardápios e relatórios de atividades, promovendo a organização e a responsabilidade.
11	Medidores	Unid	10	22,00	220,00	Essenciais para a dosagem correta de ingredientes e controle das porções, garantindo que as receitas sejam preparadas de maneira adequada e que as porções servidas sejam balanceadas.
12	Processadores de Alimentos	unid	2	300,00	600,00	Facilitam o preparo de alimentos e a preparação de sucos e purês, permitindo a prática de diversas técnicas de culinária, essenciais para a formação.
13	Máscaras de Proteção	caixa	2	23,00	46,00	São importantes para prevenir a contaminação por agentes patogênicos, especialmente durante o manuseio de alimentos, assegurando a saúde dos manipuladores.
14	Protetores Auriculares	caixa	01	200,00	200,00	Podem ser necessários em ambientes de cozinha barulhentos, garantindo que os alunos possam trabalhar com segurança e conforto.
15	Termômetro	unid	01	260,00	260,00	essenciais para garantir que os alimentos sejam armazenados e preparados em temperaturas seguras, evitando contaminações.