



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Projeto Pedagógico do Curso FIC:
Produtor de Embutidos e Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Modalidade: Presencial
Campo Novo do Parecis
2024

Autoridades:

PRESIDENTE DA REPÚBLICA DO BRASIL

Luis Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Camilo Santana

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA: SETEC

Getúlio Marques Ferreira

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Julio César dos Santos

Pró-Reitora de Ensino

Luciana Klamt

Diretoria de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio

Diretor: Lucas Santos Café

Diretor Geral do Campus

Tiago Alquaz Matias

Diretor/Chefe do Departamento e Ensino

Carla de Fátima Cordeiro

Coordenadora Adjunta do Programa Bioeconomia da Amazônia Legal no *campus* Campo Novo do Parecis

Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes

Comissão de Elaboração do PPC

Servidora	SIAPE	Função	Formação	Titulação
Gilmar Borges de Paiva	2765504	PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO	Graduado em Tecnologia de Alimento	Doutor em Engenharia e Ciência de Alimentos
Marcel Alexandre da Silva Souza	3719496	PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO	Graduado em Tecnologia de Alimento	Mestre em Tecnologia de Alimentos
Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes	1757623	Técnica em Assuntos Educação	Pedagoga e linguista	Mestra em Educação Profissional e Tecnológica

Projeto do Curso FIC Produtor de Embutidos e Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal

Campus: Campo Novo do Parecis	
Diretor Geral: Tiago Alquaz Matias	
E-mail: tiago.matias@ifmt.edu.br	Telefone: (65) 3382-6202
Coordenador do Curso: Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes	
E-mail: tania.gimenes@ifmt.edu.br	Telefone: (65) 3382-6201
Programa: Bioeconomia da Amazônia Legal	

Instituição Demandante: IFMT *campus* Campo Novo do Parecis

Comissão de Elaboração: Gilmar Borges de Paiva, Marcel Alexandre da Silva Souza, Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes

1. Identificação do Curso

Nome do Curso: Produtor de Embutidos e Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Forma: () FI - Formação Inicial (x) - FC Formação Continuada () Cursos Livres

Nível de Oferta: Formação Inicial e Continuada (FIC)

Modalidade: Presencial

Carga Horária: 160 horas

Qualificação (Título a ser concedido): Produtor de Embutidos e Defumados

Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo

Forma de Ingresso: Edital específico

Público Alvo: Trabalhadores de supermercados e restaurantes que trabalham diretamente com a manipulação de alimentos ou tenham interesse na atuação

Turno de Funcionamento: Matutino/Vespertino

Horário das Aulas: Das 13:00 às 18:00 (terças-feiras e quintas-feiras), 07:00 às 12:00 (sábados).

Periodicidade das aulas: Semanal, com aulas 03 vezes por semana

Total de Vagas: 35 vagas

Nº de Turma:

		01
Data de início: 02 de março	Data do Término: 04 de junho	Duração: 03 meses
Frequência da Oferta do Curso: Turma única		
Programa: Programa Bioeconomia da Amazônia Legal		
Município de Realização do Curso: Campo Novo do Parecis		

<p>2. Sumário</p> <p>3. Apresentação</p> <p>4. Justificativa da Oferta do Curso</p> <p>5. Objetivos</p> <p>5.1 Geral</p> <p>5.2 Específicos</p> <p>6. Público- alvo</p> <p>7. Requisitos e Formas de Acesso</p> <p>8. Organização Curricular</p> <p>8.1 Metodologia</p> <p>8.2 Matriz curricular</p> <p>8.3 Ementas</p> <p>9. Aproveitamento de Estudos</p> <p>10. Perfil do Egresso</p> <p>11. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem</p> <p>12. Certificação</p> <p>13. Quadro de pessoal docente e técnico</p> <p>14. Instalações e Equipamentos</p> <p>15. Referências</p>
--

<p>3. Apresentação</p> <p>O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do curso “Produtor de</p>
--

Embutidos e Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal”.

O curso será ofertado de forma presencial para uma turma de 35 discentes, com aulas às terças-feiras e quintas-feiras, das 13:00 às 18:00 e aos sábados, das 07:00 às 12:00. A periodicidade das aulas será 03 vezes por semana, com 05 aulas diárias. Tem previsão de iniciar em 02 de março de 2024 e concluir em 04 de junho de 2024, totalizando 160 horas.

Toda metodologia proposta estará alicerçada em ações que visem a aprendizagem significativa, a permanência e êxito dos participantes.

Desta forma, o processo de construção deste PPC encontra-se fundamentado nos princípios norteadores da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº. 9.394/1996, atualizada pela Lei nº. 11. 741/2008, mais especificamente o que trata da oferta de cursos FIC; na Portaria MEC nº 12/2016 que aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC); no art. 7º Inciso II da Lei nº.11.892/2008 que aborda como um dos objetivos dos Institutos Federais a oferta de cursos FICs; Portaria/MEC nº 817, de 13 de agosto de 2015 que dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec; na Resolução CONSUP/IFMT nº. 13/2019 que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFMT (2019/2023) e a previsão de oferta de cursos FIC nos campi; na Resolução nº. 012/2019 que trata da regulamentação dos cursos FIC do IFMT; Resolução CONSUP nº 35/2018 que regulamenta as Políticas de Ações Afirmativas de Inclusão Socioeconômico, Étnico-racial para pessoas com deficiência para os cursos técnicos de nível médio, e de graduação, presenciais e à distância no âmbito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso e; na Resolução CONSUP nº 081/2020 que aprova o Regulamento Didático do IFMT e os procedimentos didáticos pedagógicos e avaliativos basilares utilizados nos cursos ofertados nos campi, conforme o art.374, §3º.

4. Justificativa da Oferta do Curso

O IFMT/CNP, consoante com a Lei nº 11.892/2008 é uma instituição que tem por finalidade orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.

Nesse sentido, a formação inicial e continuada dos trabalhadores, apresenta-se como uma estratégia para assegurar o aumento da qualidade de vida da população e a redução da exclusão social e cultural, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social.

Justifica-se a oferta do curso de “Produtor de embutidos e defumados” no município de Campo Novo do Parecis, devido a grande demanda de produção de alimentos no município para servir à comunidade, com otimização da produção, com boas práticas de manipulação de alimentos, desenvolvimento de novos produtos e com boa qualidade sensorial.

Para esta proposta, o curso FIC “Produtor de Embutidos e Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal” qualificará profissionais a partir de conhecimentos teóricos e práticos, com possibilidades concretas de aprendizagem e crescimento profissional.

A seleção será de responsabilidade dos coordenadores, juntamente com a instituição parceira, de acordo com a Resolução nº 12/2019, em seu art. 27 que regulamenta sobre processo de seleção dos cursos de formação inicial e

continuada do IFMT. As inscrições serão efetuadas através de ficha de inscrição. A classificação do candidato será em função da ordem de inscrição estabelecida por data e horário. A documentação solicitada em edital no ato da inscrição deverá ser apresentada pelo candidato para realização da matrícula, conforme consta em edital. A não apresentação da documentação especificada implicará na eliminação do candidato à vaga.

Para a matrícula os alunos deverão apresentar os seguintes documentos:

- ◆ Documento de identidade oficial com foto;
- ◆ CPF;
- ◆ Certidão de Nascimento ou Casamento ou União estável;
- ◆ Histórico escolar do Ensino Fundamental completo ou Certificado de conclusão ou equivalente (Comprovante de escolaridade ou declaração emitida pela instituição de ensino que comprove a exigência mínima para o curso) ou Autodeclaração de escolaridade. Serão aceitos, para efeito de comprovação, documentos de titulação superior ao exigido.
- ◆ Comprovante de endereço atual, conta de luz ou água ou telefone ou cartão de crédito;
- ◆ Título de eleitor;
- ◆ Fornecer os dados bancários em seu nome (foto/print do aplicativo de banco digital ou do cartão bancário que constem nome do banco, nº da agência e nº da conta). Caso a candidata não possua os dados bancários na data da inscrição, estes poderão ser entregues após o início das aulas.
- ◆ E-mail e telefone para contato.

5. Objetivos

5.1 Geral:

Oportunizar a formação de profissionais que sejam capazes de transformar a matéria prima para a fabricação de embutidos e enlatados.

5.2 Específicos:

Organizar as instalações e utensílios e operar equipamentos;

Realizar a moagem da carne, a formulação, o embutimento e a maturação;

Oportunizar o acesso aos princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho;

Contribuir para o aumento das oportunidades educacionais, qualidade de vida, crescimento cultural e tecnológico do público alvo;

Estabelecer diálogos e parcerias com a comunidade em geral;

Democratizar o processo de formação inicial e continuada na instituição.

6. Público Alvo

Trabalhadores de supermercados e restaurantes que trabalham diretamente com a manipulação de alimentos ou tenham interesse na atuação.

7. Requisitos e Formas de Acesso

a. Requisitos: Comprovar ter 16 anos ou mais e ter comprovante de conclusão do Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo.

b. Forma de Acesso: A seleção das estudantes se dará por edital específico. A divulgação será feita por meio de rádio, televisão, nas redes sociais, nos murais do IFMT e comércio local.

8. Organização Curricular

A estrutura curricular do curso “Produtor de Embutidos e Defumados” - Bioeconomia da Amazônia Legal”, considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional através de uma formação humana integral que propicie ao educando, uma qualificação laboral relacionando currículo, trabalho e sociedade. Com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, este curso FIC pode ser considerado como uma “Formação Continuada” pois compreende conhecimentos indispensáveis ao bom desempenho dos participantes, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, representando elementos expressivos para a integração curricular.

8.1 Metodologia

O presente projeto tem como princípios pedagógicos a participação e integração em todas as atividades desenvolvidas pelos atores: coordenador, docente, estudantes do curso e membros das comunidades em diálogo permanente sobre os conteúdos, métodos e planejamento, a fim de facilitar e dinamizar o processo de ensino e aprendizagem. O docente, em conjunto com a coordenação, deverá possibilitar aos estudantes o máximo de oportunidades de interação e reflexão sobre questões relativas à aprendizagem, propiciando condições de participação e avaliação desse processo.

O estudo de cada componente curricular será desenvolvido mediante aulas teóricas e aulas práticas. As aulas teóricas acontecerão com a exposição do conteúdo com uso de recursos audiovisuais, estimulando sempre o debate, trabalho em equipe e realização de pesquisas bibliográficas.

As aulas práticas serão a oportunidade para que os discentes vivenciem o que viram nas aulas teóricas e aprofundem o conhecimento. Essas aulas acontecerão no Laboratório de Agroindústria do campus, com toda estrutura que o local pode oferecer inclusive para produção de embutidos e defumados.

8.2 Matriz curricular

A matriz curricular do curso foi organizada por meio de núcleos, a saber:

•**Núcleo Fundamental:** compreende conhecimentos de base científica do ensino fundamental, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, em função dos requisitos do curso.

•**Núcleo Articulador:** compreende conhecimentos de nível fundamental e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular.

•**Núcleo Tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimento do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão.

Componentes Curriculares		CH
Núcleo Fundamental	Conhecimentos de Informática Básica	10h
Núcleo Articulador	Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	10h
	Matemática Aplicada ao curso	10h
Núcleo Tecnológico	Noções de Biossegurança, Segurança Alimentar e Nutricional	10h
	Técnicas de Produção de Processamento de Embutidos	60h
	Técnicas de Produção de Processamento de Defumados	60h

8.3 Ementas

Disciplina: Conhecimentos de Informática Básica	Carga horária: 10 horas
Ementa: Conceitos básicos de informática. Utilização dos recursos da Internet. Acesso à informação e recursos online, com apresentação do site e serviços do GOV BR e serviços institucionais do IFMT.	

Bibliografia básica: BIZZOTTO, Carlos Eduardo N. **Informática básica**: passo a passo, conciso e objetivo. 2 ed. Florianópolis - SC: Visual Books, 1998. 253 p.

Salton, Bruna Poletto. **Manual de acessibilidade em documentos digitais**. Bento Gonçalves, RS : Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, 2017.

Disciplina: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

Carga horária: 10 horas

Ementa: A Língua Portuguesa como fonte de comunicação oral e escrita. Concepções e estratégias de leitura. O processo de produção textual. Os gêneros textuais da esfera acadêmica. Redação oficial.

Bibliografia básica: GARCIA, Othon M. **Comunicação em Prosa Moderna**: Aprendendo a Escrever,. Aprendendo a Pensar. SP: FGV, 1988. 14ª edição. GERALDI, João Wanderley.

TERRA, Ernani; NICOLA, José de. **Gramática Literatura & Produção de Textos**: De olho no mundo do trabalho. 2 ed. São Paulo - SP: Editora Scipione, 2002. 463 p.

Disciplina: Matemática Aplicada ao curso

Carga horária: 10 horas

Ementa: Porcentagem. Juros. Matemática aplicada a problemas financeiros. Problemas gerais envolvendo as operações matemáticas.

Bibliografia básica: FERRAZZA, Arlete Isabel et al. **Matemática**: tópicos básicos. 2. ed. Canoas, RS: Ed.ULBRA, 2013. 216 p.

HOJI, Masakazu. **Administração financeira na prática**: guia para educação financeira corporativa e gestão financeira pessoal.

Disciplina: Noções de Biossegurança, Segurança Alimentar e Nutricional

Carga horária: 10 horas

Ementa: Conceitos básicos de higiene e segurança alimentar. Boas práticas de fabricação. Etapas e principais métodos de higienização. Higiene e saúde dos manipuladores. Legislação sanitária. Normas de Saúde e Segurança do Trabalho.

Bibliografia básica: GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Sistema de gestão**: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. 580 p.

TEIXEIRA, P.; VALLE, S. (Ed.). **Biossegurança**: uma abordagem multidisciplinar. Rio

de Janeiro: Fiocruz, 1996. p.163-189.

Disciplina: Técnicas de Produção de Processamento de Embutidos

Carga horária: 60 horas

Ementa: Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Higiene na produção de embutidos. Processamento tecnológico de embutidos. Carne mecanicamente separada. Aditivos e conservantes. Aspectos de legislação.

Bibliografia básica: LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 424 p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: UFV, 2007. 599 p.

Disciplina: Técnicas de Produção de Processamento de Defumados

Carga horária: 60 horas

Ementa: Introdução à produção de Defumados. Higiene na produção de Defumados. Processamento tecnológico de produtos defumados. Tipos de lenha. Aditivos e conservantes. Aspectos de legislação.

Bibliografia básica: LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 424 p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**: Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; TERRA, L. M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 88 p.

9. Aproveitamento de Estudos

Não haverá aproveitamento de estudos.

10. Perfil do Egresso

O curso de Formação Inicial e Continuada de Produtor de Embutidos e

Defumados - Bioeconomia da Amazônia Legal, oportuniza a formação de profissionais que sejam capazes de organizar as instalações, os utensílios e operar equipamentos. Transformar a matéria prima para a fabricação de embutidos. Realizar a moagem da carne, a formulação, o embutimento e a maturação. Elaborar produtos embutidos e defumados. Seguir os princípios das boas práticas de fabricação e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.

11. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem

A avaliação é entendida como parte do processo educacional que permite delinear, obter e fornecer informações úteis para a tomada de decisões com vistas a atingir níveis mais aprimorados de aprendizagem. A aprendizagem dos alunos, para fins de avaliação, se fundamentará não simplesmente na ação de julgar a reprodução dos conteúdos aprendidos, mas no nível de interatividade com o objeto de estudo, no processo de construção de conceitos e na aplicabilidade destes conhecimentos durante as aulas práticas.

Na avaliação das atividades discentes os docentes deverão considerar o percurso percorrido pelos acadêmicos, valorizando o crescimento de forma individualizada e identificando e encontrando estratégias de superação para as dificuldades apresentadas neste mesmo percurso.

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem durante a oferta do curso, será realizada de forma contínua e direta, ou seja, será dada instrução aos alunos mediante conteúdo teórico e conteúdo prático, será realizada atividade avaliativa de conteúdo teórico e acompanhamento dos alunos na participação efetiva nas atividades práticas do curso, avaliando seu aproveitamento e aprendizagem.

É importante a utilização de instrumentos diversificados, como exercícios; trabalhos individuais e/ou coletivos; atividades complementares; provas escritas; atividades práticas; provas orais; seminários; autoavaliação; entre outros (IFMT, 2020). A diversificação de instrumentos avaliativos permite ao discente identificar suas dificuldades e ao docente melhor identificar o desempenho do discente nas atividades e tomar decisões.

Os critérios e valores da avaliação adotados pelo docente devem ser explicitados aos discentes no início do período letivo. Conforme Regulamento Didático do IFMT, em seu artigo 303: “No contexto da avaliação, fica estabelecido que: § 1º O resultado do desempenho acadêmico deverá ser concretizado por dimensão somativa através de uma nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), admitindo-se frações de 0,1 (um décimo).

Frequência e participação – Total de 2,5 pontos.

Avaliação individual (prática ou teórica) – Total de 3,5 pontos.

Avaliação em grupo (prática ou teórica) – Total de 4,0 pontos.

Para efeito de aprovação nos componentes curriculares, os estudantes deverão obter a média final igual ou maior que 6,0 (seis).

12. Certificação:

O IFMT conferirá o certificado de “Produtor de Embutidos e Defumados”, assim que o estudante houver concluído, com aprovação, todas as unidades curriculares da matriz curricular.

13. Quadro de pessoal docente e técnico:

Os professores serão selecionados por meio de edital interno.

14. Instalações e Equipamentos:

Os participantes terão toda estrutura do IFMT campus Campo Novo do Parecis e Polo Jardim das Palmeiras para realização das aulas.

15. Referências:

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. (LEI no 9.393/96). Ministério da Educação. MEC, Brasília, 1996.

_____. Congresso Nacional. Lei Federal no 12.513. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília, 26 de outubro de 2011.

_____. Portaria nº 012, de 03 de maio de 2016. Guia PRONATEC de Cursos FIC. Disponível em: < >. Acesso em: 19 jul. 2023.

_____. Resolução nº 012, de 28 de março de 2019 . Regulamento dos Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. Cuiabá, 2019. Disponível em: https://ifmt.edu.br/media/filer_public/c0/c0/c0c0594a-b060-4da2-8a33-e1e2f1f307d7/resolucao_no_012_-_28032019_-_aprovar_regulamento_dos_cursos_de_formacao_inicial_e_continuada.pdf. Acesso em: 19 jul. 2023.

_____. Resolução nº 013 de 28 de março de 2019. Plano de Desenvolvimento Institucional do IFMT - 2019-2023. Disponível em: https://ifmt.edu.br/media/filer_public/5b/27/5b27325f-055b-4e63-8cb3-e2490c90302c/pdi_2019_v01.pdf. Acesso em: 19 out. 2023.

_____. Resolução no 081 de 26 de novembro de 2020. Regulamento Didático

do IFMT. Disponível em: https://ifmt.edu.br/media/filer_public/ea/46/ea46ae7b-87bc-402f-b48f-7ea4ef41d130/resolucao_no_081_-_26112020_-_aprovar_o_regulamento_didatico.pdf. Acesso em: 19 out. 2023.

Assinatura do Coordenador do Curso

Assinatura do Diretor do Campus

Campo Novo do Parecis - MT, 28 de novembro de 2023.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tania Maria Alves de Abreu**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 28/11/2023 12:55:59.
- **Tiago Alquaz Matias**, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - CNP-DG, em 29/11/2023 15:13:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/11/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 617728

Código de Autenticação: 4c6a590023



Formulário 13/2023 - CNP-CAE/CNP-DEN/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT