



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 Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Modalidade: Presencial
Campo Novo do Parecis
2023

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

Coordenadoras do Curso

Aline Pires de Moraes

Comissão de Elaboração do PPC

Servidora	SIAPE	Função	Formação	Titulação
Aline Pires de Moraes	2042227	Professor EBT	Pedagoga e linguista	Doutora
Dayana Luiza Schwerz	2309346	Técnica em Alimentos e Laticínios	Tecnóloga em Alimentos	Especialista
Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes	1757623	Técnica em Assuntos Educacionais	Pedagoga, linguista e educadora física	Mestre

Projeto do Curso FIC em Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor

Campus: Campo Novo do Parecis	
Diretor Geral: Tiago Alquaz Matias	
E-mail: tiago.matias@ifmt.edu.br	Telefone: (65) 3382-6202
Coordenador do Curso: Aline Pires de Moraes	
E-mail: aline.morais@ifmt.edu.br	Telefone: (65) 3382-6201
Programa: Programa Mulheres Mil	
Instituição Demandante: IFMT campus Campo Novo do Parecis	
Instituição Parceira: Casa das Marias (Associação Agência de Desenvolvimento Socioeconômico de Campo Novo do Parecis)	
Comissão de Elaboração: Aline Pires de Moraes, Dayana Luiza Schwerz, Tânia Maria Alves de Abreu Gimenes	

1. Identificação do Curso
Nome do Curso: Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Forma: (x) FI - Formação Inicial (x) - FC Formação Continuada () Cursos Livres
Modalidade: Presencial
Carga Horária: 160 horas
Qualificação (Título a ser concedido): Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas

pelo Uso de Calor		
Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo		
Forma de Ingresso: Edital específico.		
Público Alvo: Mulheres, com 16 anos ou mais de idade, que se encontrem em vulnerabilidade e risco social, vítimas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial e moral, moradoras de locais com infraestrutura deficitária.		
Turno de Funcionamento: Matutino/Vespertino		
Horário das Aulas: das 07:00 às 11:00 (segundas-feiras, quartas-feiras e quintas-feiras), 13:00 às 17:00 (quintas-feiras) e sábados (em caso de necessidade). Observação: Na quinta-feira aula manhã e tarde.		
Total de Vagas: 40 vagas		Nº de Turma: 01
Data de início: Outubro	Data do Término: Dezembro	Duração: 03 meses
Frequência da Oferta do Curso: Turma única		
Programa: Programa Mulheres Mil		
Município de Realização do Curso: Campo Novo do Parecis		

2. Sumário:

Apresentação

Justificativa da Oferta do Curso

Objetivos (Geral e Específicos)

Público- alvo

Requisitos e Formas de Acesso

Ementas

Aproveitamento de Estudos

Perfil do Egresso

Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem

Certificação

Quadro de pessoal docente e técnico

Instalações e Equipamentos

Recursos Financeiros - Orçamento

Referências

3. Apresentação:

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT , desde sua criação, foi concebido como uma Instituição comprometida com a sociedade mato-grossense e que se propõe a formar e qualificar profissionais nos vários níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, nas áreas da indústria, tecnologia, construção e serviços. Realizar pesquisa e desenvolvimento de novos processos, produtos, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, promovendo o ensino, a pesquisa e a extensão e aplicados ao atendimento da comunidade em que se insere.

O Curso Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor, tem previsão de iniciar em 15 de setembro de 2023 e concluir em 15 de dezembro de 2023, com uma turma de 40 mulheres. Toda metodologia proposta estará alicerçada em ações que visem a permanência das alunas, a aprendizagem significativa, a inserção no mundo do trabalho e o êxito na conclusão dos estudos.

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:

Considerando o contexto histórico da mulher brasileira e que a atual situação da mulher mato grossense, especialmente quanto a violência, interfere negativamente

no desenvolvimento humano, social e econômico sustentável do estado, o IFMT sendo uma instituição cujas finalidades e objetivos se orientam na formação humana integral, aliada à promoção/apoio ao desenvolvimento local, torna-se uma importante instituição de apoio e incentivo da equidade de gênero por meio de projetos de ensino, pesquisa e extensão, voltados para as mulheres e em especial às mulheres mato grossenses em situação de vulnerabilidade.

A ampliação do acesso à Educação Profissional, nos termos previstos na legislação nacional vigente, deverá estar intrinsecamente ligada a uma elevação da escolaridade, ao desenvolvimento dos arranjos produtivos locais, bem como a um processo de ampliação de direitos/garantias individuais que caracterizam o desenvolvimento humano, contribuindo para um crescimento sociopolítico e econômico da sociedade. Nesse sentido, a formação inicial e continuada de mulheres trabalhadoras, integrantes da política de Educação Profissional, 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. Para Freire "Qualquer discriminação é imoral e lutar contra ela é um dever por mais que se reconheça a força dos condicionamentos a enfrentar" (FREIRE, 1996, p. 60-61).

O Programa Mulheres Mil trabalha o processo de emancipação dessas mulheres, que, cientes de seus direitos e capacidades, possam se tornar sujeitos ativos na construção de um novo itinerário de vida, galgando espaços cada vez maiores na sociedade e promovendo o desenvolvimento de sua comunidade. É uma proposta de aliar a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano. Assim, esse curso de formação inicial e continuada é concebido como uma oferta educativa – específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadoras nos mais variados níveis de escolaridade e de formação.

Para esta proposta, o IFMT campus Campo Novo do Parecis pretende oferecer à comunidade o curso "Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor", para promover qualificação profissional e inclusão educacional, produtiva e social às mulheres que se encontram em situações de vulnerabilidade e risco social. Além de capacitar para que realizem atividades de receber, classificar e executar processos de industrialização pelo uso de calor, pretende oportunizar o acesso aos princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho. O curso deverá propiciar as alunas processar frutas e hortaliças que possam estar fora do padrão de consumo "in natura", evitando assim o desperdício, além do que a utilização de temperaturas elevadas garante que os produtos tenham um prazo de validade maior e uma menor probabilidade de contaminação, já que a alta temperatura diminui e/ou elimina os microrganismos patógenos.

Espera-se que a egressa do curso Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, seja capaz de melhorar sua qualificação profissional, além de contribuir com o desenvolvimento educacional e social do município e região.

Em Campo Novo do Parecis, o projeto será desenvolvido em parceria com a Organização Não - Governamental Casa das Marias, que, atualmente, atende mulheres em situação de vulnerabilidade sócio-econômica e psicológica, com média de idade de 36 anos, entre 16 e 72 anos, 3 PNE, sendo 56% casadas e 40% com apenas ensino fundamental e 3% analfabetas. Quanto à raça declarada, 4% são amarelas, 26% brancas, 11% negras e 59% pardas. E à renda, 35% recebem

algum tipo de benefício social ou pensão, sendo 62% das cadastradas vivem com até um salário mínimo per capita. Parte dessas mulheres participam do projeto de horta comunitária, desenvolvido pela ONG, no qual recebem parte da produção para consumo pessoal e familiar.

Considerando o percentual de renda familiar e per capita, a baixa escolaridade, as fragilidades de vínculos afetivo-relacionais e a desigualdade de acesso a bens e serviços públicos, dentre outros fatores, de caráter social, elencados na descrição do grupo atendido, destaca-se a relevância de proporcionar a esse público a oportunidade de formação que promova a geração de renda e inserção social nos processos de consumo para subsistência pessoal e familiar, garantindo acesso a direitos básicos como alimentação e saúde, retirando esses sujeitos da posição que os fragilizam no exercício de sua cidadania.

É relevante levar em consideração que o público almejado é adulto, em sua maioria mulheres casadas e com filhos, o que pode se constituir em uma dificuldade para a participação, mas tal questão foi pensada e resultou em uma proposta alijada sob essa perspectiva, fator esse que torna crucial a possibilidade de uma formação para esse público, uma vez que muitas enfrentam dificuldades para se colocarem no mercado de trabalho em razão da dificuldade de partilhar os cuidados com os filhos, haja vista que a inexistência de escola de período integral na cidade de Campo Novo do Parecis, daí, levando em consideração os baixos salários a que se submetem as pessoas com baixa escolaridade e a alta carga horária que não corresponde ao período em que as mães deixam as crianças na escola, muitas vezes essas mulheres abrem mão do mercado de trabalho, pois a proporção entre rendimentos e gastos com cuidador para os filhos, torna-se negativa. Logo, a promoção de um curso que as tornem protagonistas de sua própria renda, por meio da capacitação e visão gerencial e empreendedora, é necessário.

Considerando que a Casa das Marias tem como objetivo “fortalecer o protagonismo e geração de renda através de cursos para a promoção da autoestima feminina, independência financeira, empreendedorismo feminino e fortalecimento de vínculos”, a proposta de implementação do curso na área de alimentos foi aceita pela diretoria da ONG que possui estrutura física (cozinha industrial) para a realização do curso e espaço para o cuidado das crianças durante a capacitação. Além disso, a ONG irá arcar com as despesas da matéria-prima e dará o suporte necessário permanência e êxito das alunas (acompanhamento). Além disso, e considerando a questão da dificuldade de cuidado dos filhos para participação no curso, a ONG ainda disponibilizará espaço para que os filhos das alunas matriculadas possam ficar e brincar.

Além disso, pretende-se promover uma formação que garanta também o desenvolvimento de capacidades empreendedoras, a fim de promover a inclusão social e econômica dessas mulheres nos sistemas produtivos, potencializado por meio da qualificação profissional, que promoverá uma melhora na qualidade de

vida dessas mulheres, e conseqüentemente, de toda sua família e da comunidade em que estão inseridas, pois o aumento da renda, promoverá, conseqüentemente, o aumento do poder de consumo e o acesso a bens e serviços essenciais. Portanto, ao final espera-se que as mulheres consigam profissionalizar-se a fim de se tornarem capazes de gerarem rendas, uma vez que a proposta incluirá além de disciplinas voltadas para a produção de alimentos, disciplinas que contemplarão gestão de negócios, mídias sociais, produção de conteúdo e afins.

O grau de escolaridade não será critério de seleção para matrícula no curso de Produtor de frutas e hortaliças processadas pelo uso do calor.

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 análise do questionário socioeconômico, considerando os seguintes critérios classificatórios: a. Interesse pelo curso; b. Disponibilidade de tempo para participação; c. Renda familiar; d. Número de pessoas que compõem a família;**

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 da candidatoa 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:

Promover qualificação profissional e inclusão educacional, produtiva e social para mulheres que se encontram em situações de vulnerabilidade e risco social, agregando valor ao processo de ingresso, reconhecendo a aprendizagem prévia, respeitando sua trajetória de vida e sua construção social.

5.2 Específicos:

Capacitar para realizar as atividades de receber, classificar e executar processos de industrialização pelo uso de calor;

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;

Colaborar para redução de desigualdades sociais, econômicas e violência contra mulher;

Estabelecer diálogos e parcerias com a comunidade em geral;

Democratizar o processo de formação inicial e continuada na instituição.

6. Público Alvo:

Mulheres, com 16 anos ou mais de idade, que se encontrem em vulnerabilidade e risco social, vítimas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial e moral, moradoras de locais com infraestrutura deficitária.

7. Requisitos e Formas de Acesso:

a. Requisitos: Comprovar ter 16 anos ou mais e ter comprovante ou autodeclaração 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 redes sociais, rádio, televisão, juntamente com a instituição parceira.

8. Organização Curricular

A estrutura curricular do curso de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo uso de calor, 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

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes

relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais. Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários.

Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;

Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;

Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;

Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;

Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);

Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;

Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;

Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino. Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

As atividades do curso terão início com a aula inaugural, momento especialmente dedicado à ambientação das mulheres no Programa e a construção do Mapa da vida. É salutar ressaltar que, embora essa aula não seja contabilizada como carga horária do curso, ela é de extrema importância para o atendimento da Metodologia do Programa Mulheres Mil, visto que, já nessa oportunidade, começa-se a trabalhar a autoestima das beneficiárias e a esclarecê-las sobre a importância da formação profissional para o alcance de novas oportunidades pessoais e profissionais.

Após esse momento, e respeitada a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito, o curso será ministrado por professores aprovados em processo seletivo, que

utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado das alunas.

Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, procedimentos como: aulas expositivas dialogadas, atividades individuais, trabalhos em equipe, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, estudo de casos, jogos, debates, pesquisa, seminários, dramatizações, exibição de vídeos, leitura compartilhada de textos, projeto interdisciplinar, visitas técnicas, dentre outros. Também deverão ser realizadas, durante todo o curso, atividades simuladas e práticas em sala de aula, atividades de campo e visitas técnicas, com o objetivo de as alunas vivenciarem o dia-a-dia no mundo do trabalho e observarem a aplicação das orientações realizadas em sala de aula.

Além desses momentos com os professores, as alunas participarão da dinâmica Mapa da Vida, que é uma ferramenta que objetiva criar oportunidade e ambiente para a troca de experiências de vida das mulheres, com vistas ao compartilhamento, registro e valorização dessas vivências. Essa ação potencializa as mulheres como autoras das histórias de suas vidas, de seus grupos, de suas instituições ou comunidades, ou seja, as experiências podem ser narradas e registradas por suas protagonistas. A partir de suas histórias, as alunas projetam suas perspectivas que contemplam diversos aspectos, incluindo os profissionais e educacionais.

Outra ferramenta a ser produzida é o Portfólio, que é um documento que congrega informações que descrevem os conhecimentos e as habilidades desenvolvidos, incluindo a documentação formal e informal. É desenvolvido para avaliar e certificar aprendizados prévios e pode, ainda, ser apresentado a um empregador em potencial, como subsídio para eventual contratação. Por isso, as aulas e atividades deverão ser registradas conforme o desenvolvimento das aulas, ou seja, a cada aula a aluna faz o registro da atividade desenvolvida, por meio do registro dos procedimentos desenvolvidos, bem como resultado da produção.

Concomitantemente a essas atividades, será realizado acompanhamento psicossocial da estudante, por meio da equipe multidisciplinar do campus e serão vivenciados projetos de intervenção, de fomento a elevação da escolaridade, dentre outros, que se fizerem necessários aos propósitos do curso, no âmbito do programa Mulheres Mil.

Após a conclusão da carga horária prevista, as alunas participarão de solenidade de conclusão de curso em que serão entregues os certificados. Esse também é um momento salutar, dada a grande vitória alcançada por mulheres que muitas vezes nunca tiveram a oportunidade de estudar em unidades de ensino como os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. É um momento de celebração que poderá ser compartilhado com as famílias e com entes queridos. Certificadas as mulheres, a Equipe Multidisciplinar do Programa, ainda, monitorará o êxito dessas egressas durante 01 ano.

8.2 Matriz curricular

•**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	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
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	4h
	Direitos e Deveres da Trabalhadora	5h
Núcleo Articulador	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	2h
	Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	8h
	Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8h
	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	5h
Núcleo Tecnológico	Higiene e Segurança Alimentar	20h
	Técnicas de produção de frutas processadas pelo uso do calor	60h
	Técnicas de produção de frutas processadas pelo uso do calor	40h

8.3 Ementas

Disciplina: Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	Carga horária: 4 horas
Ementa: Noção de cidadania e garantia de direitos. Cidadania e direitos da mulher.	

Legislação de proteção à mulher.

Bibliografia básica: CERENCIO, Priscilla. **Direitos humanos**: diferentes cenários, novas perspectivas. São Paulo - SP: Editora do Brasil, 2012. 120 p.

HUNT, Lynn. **A invenção dos direitos humanos**: uma história. Curitiba: A Página, 2012. 285 p.

Disciplina: Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional

Carga horária: 4 horas

Ementa: Política Nacional de Atenção Integral à Mulher. Planejamento familiar. Prevenção de doenças. Principais patologias ginecológicas. Redes de atendimento à mulher. Alimentação saudável. Bem-estar físico e emocional da mulher.

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.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. PROTOCOLOS da atenção básica: saúde das mulheres. Brasília - DF: Ministério da saúde, 2016. 230 p.

Disciplina: Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania

Carga horária: 4 horas

Ementa: Conceitos básicos de informática. Utilização dos recursos da Internet. Acesso à informação e recursos online, com apresentação dos principais serviços públicos locais disponibilizados digitalmente: E-título, Conecte SUS, GOV BR, MT Cidadão, Portal transparência e serviços institucionais do campus.

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: Direitos e Deveres da Trabalhadora

Carga horária: 5 horas

Ementa: Noções de direito e cidadania, Direitos e deveres da trabalhadora. Empregado e empregador – contrato de trabalho – forma de extinção do contrato de trabalho – direitos oriundos da relação do trabalho – consequências econômicas – a estabilidade – o fundo de garantia por tempo de serviço – salário e remuneração – a duração do contrato de trabalho – regulamentações especiais de trabalho.

Bibliografia básica: RODRIGUES, Lindinalva Correia; RODRIGUES, Lindinalva

Correia. **Direitos humanos das mulheres na história:** expulsas do paraíso. Curitiba - PR: Juruá, 2022. 225 p.

BRASIL. Lei Maria da Penha. Lei n. 11.340/2006. Coíbe a violência doméstica e familiar contra a mulher. Presidência da República, 2006.

Disciplina: Oratória, Expressão Corporal e Verbal

Carga horária: 2 horas

Ementa: Apresentar as principais técnicas de apresentação pessoal, linguagem corporal, clareza e objetividade no discurso.

Bibliografia básica: MACIEL, Joel Adriano. **Dicção e oratória:** comunicação de alto impacto. Brasília:: Fundação Ulysses Guimarães, 2011.. 67 p.

PEREIRA, Ney; PEREIRA, Ney. **Apresentações empresariais:** além da oratória, técnicas para comunicar-se claramente e obter sucesso profissional. 1. ed. Rio de Janeiro - RJ: Campus, 2009. 176 p.

Disciplina: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

Carga horária: 8 horas

Ementa: Leitura e produção de textos para o mercado de trabalho. Estudo do gênero: curriculum, receita, post para redes sociais e carta de apresentação. Variação linguística e situações comunicativas.

Bibliografia básica: 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.

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

Disciplina: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira

Carga horária: 8 horas

Ementa: O conceito de finanças pessoais; Vida Financeira; Comportamento financeiro; Orçamento e Planejamento Financeiro pessoal e familiar; Compras; Crédito; Dívidas.

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

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

Disciplina: Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária

Carga horária: 5 horas

Ementa: Conceito de Economia Solidária como forma de gerar ocupação e

consequentemente renda para as mulheres participantes do programa. Formas de organização e princípios. Cooperativismo. Associativismo. Conceito de Empreendedorismo. Perfil e habilidades da empreendedora de sucesso. Visão e vantagens de ser uma empreendedora.

Bibliografia básica: SQUIRE, Sandro B. Autogestão e economia solidária: Limites e possibilidades. In: XXVIII Congresso Internacional da Associação Latino-Americana de Sociologia, 2011, Recife. Anais do XXVIII Congresso Internacional da Associação Latino-Americana de Sociologia. Recife: ALAS, 2011. v. 2. p. 322.

Dornelas, José Carlos Assis. **Empreendedorismo** : transformando ideias em negócios. 4. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar

Carga horária: 20 horas

Ementa: Conceitos básicos de higiene e segurança alimentar . Boas práticas de fabricação. Noções de microbiologia. Etapas e principais métodos de higienização. Higiene e saúde dos manipuladores. Embalagens - Higienização dos vidros e tampas, Rotulagem, Informações obrigatórias, Informações opcionais. Fontes de contaminação e deterioração dos alimentos; Doenças veiculadas por alimentos. Manejo de resíduos. Legislação sanitária. Normas de Saúde e Segurança do Trabalho.

Bibliografia básica: GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 2 ed. São Paulo - SP: Varela, 2003. 696 p.

LOPES, Thiago Henrique et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba - PR: LT, 2012. 168 p.

Disciplina: Técnicas de produção de frutas processadas pelo uso do calor

Carga horária: 60 horas

Ementa: Etapas básicas de pré-processamento para frutas. Obtenção da matéria prima: colheita e pré-armazenamento. Preparação da matéria prima: lavagem, seleção, pelagem, corte, inativação enzimática. Processo de industrialização de geleias, doces em massa, pasta, compotas, polpas e recheios.

Bibliografia básica: BASTOS, Maria do Socorro Rocha. **Processamento mínimo de frutas**. 1. ed. Brasília - DF: Embrapa, 2006. 45 p.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE SÃO PAULO. BELLUCCI, Renato. **Fábrica de compotas e geleias**. São Paulo - SP: Sebrae, 1997. 38 p.

FERNANDES, Célia Andressa et al. **Produção Agroindustrial**: Noções de processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. 1. ed. São Paulo - SP: Érica, 2015. 136 p.

Disciplina: Técnicas de produção de hortaliças processadas pelo uso do calor

Carga horária: 40 horas

Ementa: Etapas básicas de pré-processamento para hortaliças. Obtenção da matéria prima: colheita e pré-armazenamento. Preparação da matéria prima: lavagem, seleção, pelagem, corte, inativação enzimática. Hortaliças minimamente processados, desidratados e branqueados. Processo de industrialização molhos, antepasto, doces em massa, geleias, doces em massa, pasta, polpas, molhos e aperitivos.

Bibliografia básica: EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial**: hortaliças minimamente processadas. Brasília - DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 146 p. ISBN 8573831774.

KROLOW, Ana Cristina Richter. **Hortaliças em conserva**. 1. ed. Brasília - DF: Embrapa, 2006. 44 p. ISBN 8573833343.

9. Aproveitamento de Estudos:

Todas as experiências, vivências, descobertas e conquistas das participantes deverão ser valorizadas a fim de revelar o que as participantes já construíram e não o que ainda lhes falta. Com base no art. 24 da LDB e na Resolução do CNE/CP No 1, de 5 de Janeiro de 2021, haverá a possibilidade de contínuo e articulado aproveitamento de estudos, mediante a verificação do aprendizado trazido pelo aluno. Os saberes reconhecidos, mediante processo formal de avaliação, devem estar relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional.

10. Perfil do Egresso:

O curso de Formação Inicial e Continuada de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo uso de calor, oportuniza a formação de profissionais que sejam capazes de receber, classificar e executar processos de industrialização pelo uso de calor na produção de: geleias, doces em massa, pasta, compotas, polpas, molhos e apertizados. Além de seguir os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.

11. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem:

Segundo o Regulamento Didático do IFMT, a “avaliação é o instrumento utilizado para melhoria da realidade educacional do estudante, priorizando o processo de ensino-aprendizagem, tanto individualmente quanto coletivamente” (IFMT, 2020, p. 58). A avaliação não deve ser pensada apenas como um instrumento classificatório de aprovação ou reprovação, mas, principalmente, como um instrumento voltado à formação do aluno. Assim, deve-se avaliar tanto o conhecimento adquirido quanto a capacidade de colocá-los em prática e expandi-

los, garantindo, desse modo, o uso funcional e contextualizado das competências e habilidades necessárias à formação profissional.

Para estruturar a avaliação, é necessário ter certeza da aptidão do aluno e definir as formas de avaliação (teste, práticas, observações, simulações, autoavaliação no desempenho da ação, etc.).

Essa avaliação deverá ser rigorosa. Para o aluno, há necessidade de ter clareza sobre o que será avaliado, e isso está relacionado aos objetivos educacionais e profissionais e em que base consistirá essa avaliação.

Deverão buscar-se formas flexíveis e justas de avaliação, com imparcialidade, com rigor, porém não nos mesmos níveis de um aluno tradicional. É importante considerar que existem métodos que provam o mesmo conhecimento de forma diferenciada. Para o aluno não tradicional essas formas deverão ser exploradas na sua totalidade.

Dessa maneira, é de vital importância a utilização de instrumentos diversificados, como exercícios; trabalhos individuais e/ou coletivos; fichas de acompanhamento; relatórios; atividades complementares; provas escritas; atividades práticas; provas orais; seminários, portfólios; diários de bordo; projetos interdisciplinares; 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.

A assiduidade diz respeito à frequência obrigatória, que será de 75% (setenta e cinco) do conjunto de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso. Refere-se ao percentual mínimo exigido de presença diária do estudante às aulas teóricas e práticas, destinadas ao desenvolvimento de trabalhos escolares, exercícios de aplicação e à realização das demais metodologias do curso.

As atividades avaliativas privilegiarão o todo que faz parte do cotidiano vivenciado pelos grupos, ou seja, todas as experiências, vivências, descobertas e conquistas das participantes deverão ser valorizadas a fim de revelar o que as participantes já construíram e não o que ainda lhes falta. A autoavaliação também será parte do processo de ensino-aprendizagem e será realizada juntamente com a equipe multidisciplinar visando promover a confiança e fazendo com cada uma identifique seus avanços.

Os critérios e valores da avaliação adotados pelo docente devem ser explicitados aos discentes no início do período letivo descrito no plano de ensino de cada componente curricular. As discentes serão avaliadas em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), admitindo-se frações de 0,1 (um décimo), conforme regulamento didático do IFMT:

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.

12. Certificação:

O IFMT conferirá o certificado de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor, assim que a estudante houver concluído, com aprovação, todas as unidades curriculares da matriz curricular.

13. Quadro de pessoal docente e técnico:

Os professores ainda não estão definidos, pois serão selecionados por meio de edital interno.

14. Instalações e Equipamentos:

As alunas terão a estrutura da Casa das Marias (Instituição parceira) disponível: sala de aula, computadores, Datashow e banheiros masculinos e femininos, além de uma cozinha industrial com equipamentos e espaço físico para a realização das atividades práticas que serão necessárias no decorrer do curso.

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 jul. 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 jul. 2023.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

IFMT. Regulamento Didático do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Mato Grosso. Disponível em : [\[https://ifmt.edu.br/media/filer_public/ea/46/ea46ae7b-87bc-402f-b48f-7ea4ef41d130/resolucao_no_081_-_26112020_-_aprovar_o_regulamento_didatico.pdf\]](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 15/08/2023.

MEC. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares Nacionais: meio ambiente: saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

MEC. Consumo Sustentável: Manual de educação. Brasília: Consumers International/ MMA/ MEC/IDEC, 2005. 160 p.

Assinatura do Coordenador do Curso

Assinatura do Diretor do Campus

Campo Novo do Parecis - MT, 20 de setembro de 2023.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Pires de Moraes**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 20/09/2023 13:12:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/09/2023. 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: 585731

Código de Autenticação: a56cb87f6f



Formulário 9/2023 - CNP-GAB/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT