

**MULHERES MIL**

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

**PROJETO POLÍTICO  
PEDAGÓGICO**

**AUXILIAR DE COZINHA**  
**Campus Manacapuru**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Amazonas

**PROEX**  
Pró-Reitoria  
de Extensão

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

### **CURSO AUXILIAR DE COZINHA**

**MODALIDADE: PRESENCIAL**

**PROGRAMA MULHERES MIL**

**Manacapuru - AM**  
**Outubro/2023**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Fábio Teixeira Lima**  
**Diretor Geral do Campus Avançado Manacapuru**

**Valéria da Rocha Sobral**  
**Diretor de Ensino do Campus Avançado Manacapuru**

**Eduardo Correa dos Santos**  
**Coordenador de Extensão do Campus Avançado Manacapuru**

### EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome	Função
<b>Lucilene Rebouças de Oliveira</b>	<b>ELABORAÇÃO/EDIÇÃO</b> Graduada em Ciências Sociais e Administração e Mestre em Engenharia da Produção.
<b>Sigríd Nara Ruiz</b>	<b>COLABORADORA</b> Gastróloga/Tecnóloga em Alimentos/Especialista em Engenharia de Produção/Vigilância Sanitária e Qualidade dos alimentos/ Docência para Educação Profissional e Tecnológica.
<b>Valéria da Rocha Sobral</b>	<b>COLABORADORA</b> Engenharia de Pesca e Mestre em Aquicultura
<b>Eduardo Correa dos Santos</b>	<b>REVISOR</b> Matemático

### RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA

Nome	Função
Aline Zorzi Schultheis de Freitas	Pedagoga

## SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO .....	6
1.1	DADOS DO CAMPUS .....	6
2	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	7
3	INTRODUÇÃO.....	7
4	DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO .....	9
5	JUSTIFICATIVA .....	10
6	OBJETIVOS DO CURSO .....	11
6.1	OBJETIVO GERAL .....	11
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	11
7	PÚBLICO-ALVO.....	11
8	METODOLOGIA.....	11
9	REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO.....	15
10	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO .....	15
11	MATRIZ CURRICULAR .....	16
12	EMENTAS .....	17
13	AVALIAÇÃO.....	29
14	REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO .....	31
15	REFERÊNCIAS .....	32

## 1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

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

### 1.1 DADOS DO CAMPUS

<b>CNPJ</b>	10.792.928/0014-24
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru
<b>Endereço</b>	Estrada Manoel Urbano s/n
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Manacapuru/AM/69401-830
<b>Contato</b>	coex.cmpu@ifam.edu.br
<b>Site de Instituição</b>	http://www2.ifam.edu.br
<b>Gestor de Extensão do Campus</b>	Eduardo Correa dos Santos
<b>Site do Campus</b>	www2.ifam.edu.br/campus/manacapuru

## 2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do Curso</b>	Curso de formação inicial em AUXILIAR DE COZINHA
<b>Características do Curso FIC</b>	(x) Curso Formação Inicial ( ) Carga Horária igual ou superior a 160h ( ) Curso Formação Continuada (CH mínima 40h) ( ) Curso de Aperfeiçoamento ( ) Carga Horária mínima de 180h e inferior a 360h
<b>Eixo Tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>Carga Horária Total</b>	160h
<b>Número de Vagas</b>	44
<b>Escolaridade mínima</b>	Ensino Fundamental II Incompleto
<b>Data Início e Término – Turma 1</b>	27/02 a 14/05/2024
<b>Data Início e Término – Turma 2</b>	27/02 a 04/06/2024
<b>Dias da semana</b>	Terça, quarta, quinta e sábado
<b>Horário</b>	13h30min às 17h30min – Aula práticas 18h às 22h – Aulas teóricas
<b>Forma de Ingresso</b>	Seleção Pública
<b>Turno</b>	Vespertino/Noturno
<b>Modalidade da Oferta</b>	Presencial
<b>Frequência de oferta</b>	Única
<b>Local das aulas</b>	Escola Beatriz Bezerra/Comunidade Católica

## 3 INTRODUÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, 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 - Campus Avançado Manacapuru.

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 Campus Avançado Manacapuru tem como proposta promover educação profissional com qualidade e excelência, por meio do Ensino, Pesquisa e Extensão, visando formar profissionais para atuar nos setores de serviços e setor primário com responsabilidade socioambiental para o desenvolvimento da Mesorregião do Centro Amazonense. Desde a sua implantação o Campus Avançado Manacapuru já formou técnicos de diversas áreas do conhecimento, tais como: Informática, Informática para Internet, Secretariado, Administração e Recursos Pesqueiros e Pós-graduação em parceria com a Universidade Aberta do Brasil – UAB.

Atualmente, o Campus oferta vagas para a população do município de Manacapuru e municípios circunvizinhos anualmente nos seguintes cursos técnicos de nível médio: Recursos Pesqueiros, Informática, Programação de Jogos Digitais e Administração na modalidade Integrada. Informática para internet, Programação de Jogos Digitais, Administração e Vendas na modalidade Subsequente e também na forma Integrada na Modalidade EJA em Vendas e Administração.

O curso Auxiliar de Cozinha visa formar os cidadãos capazes de adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade. Capazes de ter iniciativa, criatividade e responsabilidade. Além de estarem preparados para atuar com preparo de alimentos e organização da cozinha. Realização de cortes, posicionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Assim como, aplicar os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Pretende-se capacitar mulheres moradoras do Bairro de Aparecida, em Manacapuru, Associações de mães do CMEI, João de Deus e Associação Beneficente Amazonas Manacapuru - ABAM - ABAM. Oferecer cursos a essas mulheres é de grande relevância social, pois, proporciona as ferramentas necessárias para melhorar sua qualidade de vida, promover sua independência financeira, desenvolver novas habilidades e diminuir as desigualdades de gênero, permitindo acessar o mercado de trabalho ou iniciar um empreendimento próprio, possam desenvolver novas habilidades e se conectar com outras mulheres em situações similares, superar traumas ou dificuldades emocionais, promovendo sua saúde mental e emocional com um impacto positivo em suas comunidades.

## 4 DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO

Manacapuru, localizada às margens do rio Solimões, é considerada uma cidade média de responsabilidade territorial, com população de 101.883 mil habitantes, de acordo com dados do IBGE (2022). A cidade é conhecida por ser importante centro de produção agrícola e um forte polo de atração populacional para acesso a infraestruturas e serviços. Possui responsabilidade territorial ímpar, sendo abastecida pela capital Manaus e abastecendo cidades como Novo Airão e as comunidades no seu entorno.

Parte de sua população se concentra na sede urbana e em seu entorno, contudo também tem presença nas margens do rio Manacapuru, lago Cabaliana e do rio Solimões a montante. Destaca-se o número crescente de alerta de focos de calor e desmatamento nesta região, que se localiza, paralelamente, a APA MD do Rio Negro até próximo à cidade de Novo Airão.

O Bairro de Aparecida possui Unidade Básica de Saúde, CMEI – Centro Municipal de Educação Infantil, e ONGS como o IVV, entre outras. Quanto às áreas públicas que favoreçam o lazer das famílias é um ponto deficitário em toda a cidade.

O abastecimento de água das casas é do SAAE - Serviço Autônomo de Água e Esgoto – administrado pelo município. Poucos são os que possuem poços, uma vez que o custo para aquisição e manutenção é alto. Em vários bairros da cidade, a água não chega a todos os horários. É necessário reservar água para o resto do dia.

O abastecimento de energia elétrica é da Rede geral. Não identificando casas com utilização de placa solar no bairro. Também é comum a falta de energia em horários intercalados. A cidade já chegou a passar mais de uma semana sem energia elétrica, causando prejuízos à população em geral.

O lixo é coletado de segunda a sábado pelo serviço de limpeza do Município em caçamba e jogado em Lixeira Pública. A limpeza das ruas não é suficiente para que se tenha uma cidade limpa. A má utilização do lixo é visível em toda a cidade, sendo fácil de visualizar lixos domésticos e entulhos espalhados nas ruas, em quase todos os bairros da cidade. E não é diferente nos bairros mais periféricos como é o caso de Aparecida. Enfim, as condições de existência nestas áreas são precárias.

## 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 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 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.

O desemprego, endividamento e alto custo dos alimentos é uma realidade em todo o estado do Amazonas. Em Manacapuru, considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, tinha 46.1% da população nessas condições (2010), e com baixo índice de empregabilidade com uma taxa de 6,3 de população ocupada e baixo Salário médio mensal dos trabalhadores formais 1,9 salários mínimos, segundo dados do IBGE 2021.

Manacapuru recebe muitos visitantes nos finais de semana pela proximidade da capital. Além disso, a cidade tem, em períodos sazonais, a festa da cidade, a Ciranda, os festivais culturais e exposições que atraem pessoas dos municípios vizinhos. O comércio de alimentos é ativo e a necessidade de profissionais que atendem essa demanda é crescente.

Cumprindo o objetivo do IFAM de oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região é que propomos o curso de AUXILIAR DE COZINHA para mulheres em situação de vulnerabilidade, moradoras do Bairro de Aparecida, Associações de mães do CMEI, João de Deus e Associação Beneficente Amazonas Manacapuru - ABAM.

## 6 OBJETIVOS DO CURSO

### 6.1 OBJETIVO GERAL

Qualificar mulheres para que tenha autonomia e sejam inseridas no mercado de trabalho, cujas habilidades incluem auxiliar no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho.

### 6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos para a execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos para operação de restaurantes;
- Proporcionar as alunas conhecimento teórico e prático em higiene e no cuidado alimentar para a manipulação de gêneros alimentícios priorizando a saúde do comensal;
- Preparar as alunas para organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição;
- Incentivar a utilização de equipamentos e utensílios visando à segurança do trabalhador.

## 7 PÚBLICO-ALVO

Mulheres moradoras do Bairro de Aparecida, as mães da Associação de Mães do CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil - João de Deus e Associação Beneficente Amazonas Manacapuru - ABAM.

## 8 METODOLOGIA

A proposta apresenta a metodologia Mulheres Mil que é um Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, desenvolvido 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.

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 gerada 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 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 construído.

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

- Quais os principais fatos de sua vida?
- Quais são as pessoas significativas?
- Quais foram as rupturas e por que aconteceram?
- Quais foram as lutas e condições de existência dos seus antepassados?
- Quais saberes foram transmitidos por eles para você?

- Que valores orientam a sua vida?
- Quais e como foram suas experiências na escola?
- Quais são suas experiências no mundo do trabalho?
- Quais os seus sonhos?

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

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

São sugestões de dinâmicas a serem realizadas:

- Roda de conversa: Promover discussões em grupo sobre as dificuldades nos processos de aprendizagem e as demandas de conteúdos e debates. Incentivar as alunas a compartilharem suas experiências e reflexões, permitindo a identificação coletiva das dificuldades e a busca por soluções conjuntas.

- Avaliação coletiva: Momentos de avaliação coletiva das disciplinas, em que as alunas possam refletir sobre o que aprenderam e a importância do conteúdo para suas vidas. Incentive-as a compartilhar seus pontos de vista, sugestões de temas complementares e a expressarem suas expectativas em relação à qualificação profissional.

- Atividades práticas: Desenvolver atividades práticas que permitam a aplicação dos conhecimentos adquiridos, buscando conectar o conteúdo à realidade das alunas. Incentive-as a compartilharem suas experiências e a discutirem como o aprendizado pode ser aplicado em suas vidas pessoais e profissionais.

- Trabalho em grupo: Estimular a formação de grupos de estudo entre as alunas, incentivando a troca de conhecimentos e a colaboração mútua. Dessa forma é possível fortalecer os

laços entre as mulheres, permitindo que elas se apoiem e compartilhem suas vivências durante o processo de aprendizagem.

As ações de permanência integram a concepção inclusiva que promove a criação de um espaço de formação seguro, acolhedor, colaborativo e estimulante, com ênfase na valorização do sujeito, dos seus saberes e de trajetórias de vida. Assim para a permanência das alunas será proposto acompanhamento acadêmico e psicológico. As aulas estão programadas para acontecer em escola na própria comunidade, facilitando o acesso das alunas.

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

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

Sobre a organização do curso terão quatro (04) 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. Núcleo Comum configura-se como espaço de trabalho para temas transversais em todos os componentes curriculares dos cursos. Serão temas do **Núcleo Comum**:

- Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas;
- Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional;
- Oratória, Expressão Corporal e Verbal;
- Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária;
  
- **Recomposição de Conteúdos Básicos:**
- Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso
- Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira
- Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania
  
- **O Núcleo de Qualificação Profissional abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica:**
- Direitos e Deveres da Trabalhadora;
- Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos;
- Habilidades Básicas de cozinha profissional;
- Técnicas artesanais de produtos à base de pescado.

## 9 REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, é destinado a mulheres que tenham idade mínima de 16 anos e escolaridade mínima, Ensino Fundamental II (6º a 9º) - Incompleto.

## 10 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao concluir sua formação, o profissional qualificado em Auxiliar de Cozinha deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- ✓ Adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- ✓ Demonstrar conhecimentos básicos de linguagem e raciocínio lógico;
- ✓ Saber trabalhar em equipe;
- ✓ Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade;
- ✓ Executar corretamente o pré-preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional;
- ✓ Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- ✓ Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento;
- ✓ Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.

## 11 MATRIZ CURRICULAR

NÚCLEO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
<b>COMUM</b>	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4h
	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	4h
	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8h
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	8h
	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12h
<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Direitos e Deveres da Trabalhadora	8h
	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	16h
	Habilidades Básicas de cozinha profissional	58h

	Técnicas artesanais de produtos à base de pescado	30h
	<b>TOTAL DO CURSO</b>	<b>160 horas</b>

## 12 EMENTAS

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4 horas
<p><b>OBJETIVOS</b></p> <p>Desenvolver conceitos básicos de cidadania, gênero, ética, direitos da mulher e relações humanas.</p> <p>Observação: Esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.</p>	
<p><b>EMENTA</b></p> <p>O conceito de ética e sua aplicação nas relações cotidianas. Gênero, Cidadania e Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde. Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual. Assédio moral e sexual. Lei Maria da Penha. Medidas de assistência e proteção. O que deve fazer uma mulher vítima de agressão? O papel da Delegacia Especial de Atendimento à Mulher. As políticas de prevenção sobre o tema violência contra a mulher desenvolvidas pelo Estado (Governo Federal e Estado do Amazonas). Leis específicas de proteção à mulher transexual.</p>	
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O conceito de ética e sua aplicação;</li> <li>- Conceito básico de Gênero, Cidadania;</li> <li>- Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde;</li> <li>- Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual.</li> <li>- Assédio moral e sexual.</li> <li>- Lei Maria da Penha.</li> <li>- Medidas de assistência e proteção.</li> </ul>	

### **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.

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

### **OBJETIVOS**

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

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

### **EMENTA**

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

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. Silicone: tipos e riscos. Drogas: seus efeitos e prejuízos à saúde. Prostituição feminina e prevenção da AIDS. Infecções Sexualmente Transmissíveis.

- Planejamento familiar - Política Nacional de Atenção Integral à Mulher. Gravidez, métodos contraceptivos, infertilidade. Noções da anatomia e funcionamento do corpo feminino. Ciclo menstrual. Climatério e menopausa. Principais patologias (Endometriose; Adenomiose, Miomatoses uterinas; Aderências pélvicas; Ovário Policístico, etc.). Prevenção do câncer de mama, do colo uterino e da próstata.

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

- Segurança Alimentar e Nutricional.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/control\\_canceres\\_colo\\_uterio\\_2013.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/control_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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_saude\\_lesbicas\\_gays.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_saude_lesbicas_gays.pdf).

Acesso em: 15/08/2023.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4 horas
<p><b>OBJETIVOS</b></p> <p>Abordar técnicas e dicas para falar em público. Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.</p>	
<p><b>EMENTA</b></p> <p>Técnicas e dicas para falar em público.</p>	

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Técnicas e dicas para falar em público. Clareza e confiança na comunicação. Comunicação verbal e não verbal. Organização de ideias e preparo para uma apresentação ou demonstração.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8 horas

### OBJETIVOS

Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados área formação profissional.

### EMENTA

Comunicação escrita e verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto. Texto e contexto.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem.

- Tipos e estruturas do texto (Currículo e Apresenta, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa.

- Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. **Leitura: inferências e contexto sócio-cultural**. Belo Horizonte: Formato, 2001.

FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. **Para Entender o Texto: Leitura e Redação.** São Paulo. Ed. Ática, 1997.

FREIRE, Paulo. **A importância do Ato de Ler.** São Paulo: Cortez, 2001.

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

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Aprimorar habilidades relacionadas a matemática e noções de educação financeira.	
<b>EMENTA</b>	
Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
- Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. - O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CASTANHEIRA, Nelson P. <b>Noções básicas de matemática comercial e financeira.</b> São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012	
DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática: contexto &amp; aplicações.</b> São Paulo: Editora Ática, 2011, volume único.	

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

## OBJETIVOS

Aprimorar habilidades relacionadas a inclusão digital e exercício da cidadania.

## EMENTA

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

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12 horas

### OBJETIVOS

Conhecer noções básicas de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária.

### EMENTA

Introdução ao Empreendedorismo. Economia solidária. Tipos de Associativismo.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Direitos e Deveres da Trabalhadora	8 horas
<h3>OBJETIVOS</h3> <p>Conhecer os direitos e deveres básicos da trabalhadora.</p>	
<h3>EMENTA</h3> <p>Legislação e normas trabalhistas - Noções básicas; Direitos da Mulher segundo a CLT. Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.</p>	

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Boas práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos	16 horas

### OBJETIVOS

- Aplicar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentação nos processos de organização e higienização do ambiente de trabalho.
- Evitar as contaminações de alimentos por agentes, físicos, químicos e biológicos durante o processamento de alimentos.
- Realizar o processo de higienização e satinização dos alimentos.
- Reconhecer a importância das normas da legislação.

### EMENTA

Conceito de higiene alimentar. Agentes e processos de limpeza e sanitização de cozinhas profissionais. Doenças transmitidas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos;

2. Boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque; armazenamento de amostras, procedimentos de descartes de embalagens e resíduos; legislação sanitária vigente (orientações para áreas de armazenamento).

3. Procedimentos de pré-higienização das mercadorias recebidas.

Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação: higiene pessoal, ambiental e de insumos; noções de microbiologia de alimentos no pré-preparo;

4. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual e coletiva. Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga.

5. Estoques: conceito, importância, operação do estoque: entradas, saídas, estoque mínimo e máximo e ponto de pedido.

6. Boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque; armazenamento de amostras.

7. Procedimentos de pré higienização das mercadorias recebidas.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ASSIS, L. Alimento seguro: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.

FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Habilidades Básicas de Cozinha Profissional	58 horas

### **OBJETIVOS**

Objetivo Geral: Executar técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos, considerando fluxo operacional e requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos.

Objetivos Específicos: - Aplicar técnicas básicas de cozinha em preparações de alimentos de acordo com ficha técnica operacional.

## EMENTA

Técnicas básicas de pré-preparo e preparo de alimentos: Insumos, higienização, cortes, cocção, bases aromáticas: fundos e caldos, molhos, espessantes, sopas e cremes, conservação, montagem e apresentação.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Organização e estrutura do ambiente de trabalho: layout, mobiliários, equipamentos e utensílios; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação.
- Ficha técnica de produção: conceito e finalidade.
- Equipamentos e utensílios: tipos, utilização e conservação.
- Afiação e amolação de facas: instrumentos, técnicas e conservação.
- Plano de ataque: conceito, mise en place e fluxograma.
- Origens e tipos de insumos: cereais, farináceos, amidos, leguminosas, tubérculos e grãos; produtos cárneos; gorduras e óleos, entre outros.
- Técnicas de corte de vegetais: cubos (Brunoise, Macedônia, Mirepoix, entre outros); bastões (Julienne, Jardinière, Palha, Bâtonnet, entre outros); redondos (Rondelle); boleados (Noisette, Parisienne); Concassé, Émincé, Laminado, Chiffonade, Tournée.
- Técnicas de corte de produtos cárneos: Carnes Bovinas, Suínas - identificação, limpeza (nervos, membranas), cortes filé-mignon (Chateaubriand, Tornedor, Medalhão, Escalope, Émincé), cortes de outras peças (bife em tiras, bife batidos, moído, lardear e bardear); Carnes de Aves - identificação, desossa, porcionamentos e cortes (pescoço, peito, asa, coxa, sobrecoxa, sassami, drumet), amarração de aves; outras carnes e seus cortes.
- Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação.
- Aromáticos para fundos: tipos e aplicabilidade de mirepoix - magro, gordo e branco; de sachet d'epices, de bouquet garni.
- Calor: tipos (seco, úmido e combinado), transmissão (condução, convecção e radiação) e aplicabilidade.
- Técnicas de preparo para a cocção de grãos e ovos: arroz (Pilaf), ovos (omelete, cozido (quente, mollet e duro), frígido (mexidos, estalados e fritos).
- Aromáticos para molhos: cebola brûlé; cebola piqué.

- Espessantes: amido (slurry, singer, beurre manié e roux), redução (purês), emulsão, proteínas (gelatina, ovo).
- Molhos clássicos: velouté, molho de tomate, molho branco, maionese, molho Espanhol e molho Holandês.
- Sopas: Caldos, Cremes e Purês.
- Métodos de conservação e armazenamento de alimentos.
- Técnicas de empratamento.
- Procedimentos para coleta de amostras de alimentos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha. Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. Editora SENAC, 2009.345p

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. Editora SENAC, 2010. 1235p.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Técnicas artesanais de produtos à base de pescado	30 horas
<p><b>OBJETIVOS</b></p> <p>Entender os aspectos gerais do pescado e especificar os fundamentos, métodos e técnicas de manuseio, higiene do pescado e dos equipamentos dentro das boas práticas exigidas para a manipulação e conservação do pescado, além de aplicar técnicas artesanais para elaborar de produtos à base de pescado que proporcionem aumentar a renda da população local.</p>	
<p><b>EMENTA</b></p> <p>Introdução ao estudo do pescado. Características do pescado. Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima. Microbiologia do pescado. Técnicas Artesanais de Beneficiamento do Pescado; Processamento e Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado; Embalagem, Armazenamento e Transporte; Controle de Qualidade.</p>	

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao estudo do pescado
  - Definição de pescado
  - O pescado como alimento
  - Classificação das espécies de acordo com o valor comercial
2. Características e Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima
  - Avaliação do frescor
  - Anatomia e composição
  - Alterações pós morte
3. Microbiologia do pescado
  - Microrganismos importantes
  - Intoxicação alimentar
  - Higiene e manipulação
4. Técnicas Artesanais de Beneficiamento do Pescado
  - Princípios de resfriamento e congelamento
  - Emprego de gelo
  - Abate, evisceração, descamação e fileteamento
  - Salgas
  - Defumação
  - Embutidos e processados
5. Processamento e Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado
  - Farinhas
  - Ensilados
  - Fermentação láctica
  - Farinha e obtenção de óleo
  - Aproveitamento da pele
  - Escamas
  - Concentrados proteicos
6. Embalagem, Armazenamento e Transporte e Controle de Qualidade
  - Tipos e aplicações
  - Normas
  - Legislações

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATISTA, V.S. Caracterização da frota Pesqueira de Parintins, Itacoatiara e Manacapuru, estado do Amazonas. Acta Amazônica; v33, n.2, p. 291-302.2003.

CONTRERAS-GUZMÁN, E.S. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: FUNEP, 1994, 409p. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Fishery and aquaculture statistics 2012. Roma: FAO yearbook, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019. Estimativas da população residente no Brasil e Unidades da Federação.

SIDONIO, L.; CAVALCANTI, I.; CAPANEMA, L.; MORCH R.; MAGALHÃES, G.; LIMA, J.; BURNS, V.; ALVES JUNIOR, A. J.; MUNGIOLI, R. Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades. BNDES Setorial, v. 35, n. 1, p. 421- 463, 2012.

OGAWA, M; MAIA, E.L. Manual de Pesca- ciência e tecnologia do pescado. São Paulo: Varela, 1999.v.1, 430p.

RUFFINO, M. C, et al. Estatística Pesqueira do Amazonas e Para 2003. Manaus: IBAMA/Pro Várzea, 2006.

GONÇALVES, A. A. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Atheneu, 2011.

### 13 AVALIAÇÃO

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

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

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

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

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

Nesse sentido, assumida como um processo contínuo e cumulativo de aprendizagem, a avaliação no Curso FIC de Auxiliar de Cozinha deverá considerar as características e experiências dos educandos ao longo do processo formativo, o que torna essencial ancorar a aferição da aprendizagem às funções diagnóstica, formativa e somativa.

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

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

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

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

- I Verificação de frequência;
- II Avaliação do aproveitamento. Ao término do Curso considerar-se-á aprovado

o aluno que, além do critério de nota, obtiver percentual mínimo de setenta e cinco por cento (75%) de frequência em todo o período letivo.

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

São considerados meios para operacionalização da avaliação:

- Seminários;
- Trabalho individual e grupal;
- Testes escritos e orais;
- Demonstração de técnicas em laboratório;
- Dramatização;
- Apresentação dos trabalhos;
- Portfólios;
- Resenhas;
- Auto avaliação, entre outros.

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

## 14 REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO

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

## 15 REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Brasília, DF: Presidência da República, 1996. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19394.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm). Acesso: em 20 de out. 2023.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências**. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm). Acesso: em 20 de out. 2023.

Guia da metodologia do acesso, permanência e êxito do programa mulheres mil (MAPE) – versão preliminar.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE - Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/manacapuru/panorama>. Acesso em: 11 ago 2023.

LEMES, Lúcia Korczovei. BOVO, Marcos Clair. **Os caminhos do nosso dia a dia: a importância de conhecer o lugar onde vivemos**. Versão On-line. ISBN 978-85- 8015- 076-6, 2013. Acesso em: 18 ago 2023.

MALUF, Renato S. **A fome e a insegurança alimentar avançam em todo o Brasil**, 2022. Disponível em: <https://www.olheparaafome.com.br>. Acesso em: 11 set 2023.

Nota Técnica para Política Pública – **Fundação Vitória Amazônica - Cidades, vilas e comunidades no contexto territorial do MBRN** – [www.fva.org.br](http://www.fva.org.br)

Plano de trabalho – **Instituto de Valorização à Vida** – 2021.

SILVA, J. P.; JESUS, P.; FONSECA, J. M. **Turismo, economia solidária e inclusão social em Porto de Galinhas, PE**. Caderno Virtual de Turismo, v. 11, n. 3, p. 325-340, dez. 2011.

SILVA, Sandro Pereira. **A inclusão produtiva como eixo de política de proteção social: contexto latino-americano e questões para a realidade brasileira** - IPEA - Brasília, outubro de 2020.

## ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO NAS DUAS (2) TURMAS

### 1. MATERIAL DE CONSUMO – EPI E UTENSÍLIOS

<b>MATERIAIS DE CONSUMO - EPI E UTENSÍLIOS</b>				
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNID</b>	<b>QUANT</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Avental Descartável - Pct Com 10 Unid.	PCT	10	R\$ 17,00	R\$ 170,00
Alcool 70 % Inpm	FRASCO	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
Bandeja De Isopor B2	UNID.	50	0.50	R\$ 25,00
Barbante Culinário Cru	ROLO	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Filme Plástico - 30 Mt	ROLO	4	R\$ 6,00	R\$ 24,00
Gase Esterilizada	PCT	20	R\$ 2,50	R\$ 50,00
Luvas De Vinil - Cx Com 100 Unid.	CX	5	R\$ 30,00	R\$ 150,00
Palito De Dente	CX	3	R\$ 5,00	R\$ 15,00
Papel Toalha	PCT	5	R\$ 6,00	R\$ 30,00
Papel Alumínio	ROLO	3	R\$ 8,00	R\$ 24,00
Perfix - Toalha	PCT	5	R\$ 8,00	R\$ 40,00
Saco De Confeitar Descartável	UNID.	10	R\$ 3,00	R\$ 30,00
Saco Plástico Transparente - 2 Kg - 100 Unid.	PCT	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Sanitizante Hipoclorito De Sódio - 500 MI	FRASCO	3	R\$ 30,00	R\$ 90,00
Embalagem Redonda De Plástico 500g	PCT	2	R\$ 48,00	R\$ 96,00
PLACA DE CORTE - Tabua Branca Lisa Polietileno 10x250x400mm	UNID	8	R\$ 30,00	R\$ 240,00
Conjunto Kit Utensílios De Cozinha Silicone	UNID	1	R\$ 100,00	R\$ 100,00
Saco Plástico Transparente - 1 Kg - 100 Unid.	PCT	2	R\$ 5,00	R\$ 10,00
Saco Plástico Transparente - 2 Kg - 100 Unid.	PCT	2	R\$ 6,00	R\$ 12,00
Saco Plástico Transparente - 5 Kg - 100 Unid.	PCT	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
Peneira De Alumínio Pequena	UNID	1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Peneira De Alumínio Media	UNID	1	R\$ 12,00	R\$ 12,00
Peneira De Alumínio Grande	UNID	1	R\$ 18,00	R\$ 18,00
Espremedor De Limão Manual	UNID	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
Espremedor/Amassador De Alho Manual	UNID	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Moedores De Pimenta E Sal	UNID	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
COLHER POLIETILENO MACIÇA 35cm	UNID	1	R\$ 25,00	R\$ 25,00
Kit De Facas Profissional	UNID	1	R\$ 90,00	R\$ 90,00
Barbante Mesclado Verde Ou Vermelho – 200 G	UNID	1	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Pote Plástico 170ml Transparente Redondo	PCT	3	R\$ 25,00	R\$ 75,00

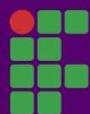
Rolo Bobina Plastica Filme Pvc 45x300mts 45cm X 300 Metros	UNID	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00
Carimbo Produto Artesanal	UNID	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00
Almofada Carimbo Grande	UNID	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00
Máquina Manual De Moer Carne E Embutidos N10	UNID	1	R\$ 250,00	R\$ 250,00
Enchedor De Linguiça Manual	UNID	1	R\$ 90,00	R\$ 90,00
Afiador De Facas Amolador Diamantado 3 Estágios Ergonômico	UNID	2	R\$ 40,00	R\$ 80,00
Facas Filetar Pescado	UNID	5	R\$ 35,00	R\$ 175,00
Chaira	UNID.	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
Conchas	UNID.	2	R\$ 15,00	R\$ 30,00
Peneiras	UNID.	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Frigideira Grande	UNID.	1	R\$ 70,00	R\$ 70,00
Frigideira Pequena	UNID.	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Caixa Organizadora Transparente 4,3	UNID	3	R\$ 60,00	R\$ 180,00
Caixa 13 L Com Trava	UNID	2	R\$ 40,00	R\$ 80,00
Calculadora Portátil	UNID	22	R\$ 25,00	R\$ 550,00
Pratos Descartáveis	PCT	10	R\$ 4,00	R\$ 40,00
Colher Descartável	PCT	4	R\$ 6,00	R\$ 24,00
Ralador	UNID.	2	R\$ 20,00	R\$ 40,00
Panela De Pressão Média	UNID.	1	R\$ 90,00	R\$ 90,00
Balança De Cozinha	UNID.	2	R\$ 38,00	R\$ 76,00
Tesoura De Cozinha	UNID.	1	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Bowl De Inox Ou Plástico Médio	UNID.	3	R\$ 25,00	R\$ 75,00
Escorredor	UNID	1	R\$ 25,00	R\$ 25,00
Panela Pequena	UNID	3	R\$ 30,00	R\$ 90,00
Panela Média	UNID	3	R\$ 60,00	R\$ 180,00
Descascador De De Batatas	UNID	3	R\$ 10,00	R\$ 30,00
Potes Descartáveis 500ml Para Congelar	UNID	2	R\$ 48,00	R\$ 96,00
Embalagem Descartável Mini Quadrado 130ml 100un	UNID	1	R\$ 56,00	R\$ 56,00
Abridor De Latas	UNID	1	R\$ 7,00	R\$ 7,00
Touca Descartável - Pct Com 100 Unid.	PCT	5	R\$ 10,00	R\$ 50,00
<b>TOTAL (UNITÁRIO * QUANTIDADE)</b>				<b>R\$ 4.168,00</b>

## 1. MATERIAL DE CONSUMO - INSUMOS

MATERIAIS DE CONSUMO - INSUMOS				
DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Alecrim - 50 G	PCT	2	R\$ 2,00	R\$ 4,00
Abacaxi	UNID.	4	R\$ 8,00	R\$ 32,00
Abóbora	UNID.	2	R\$ 6,00	R\$ 12,00
Açúcar Cristal	KG	6	R\$ 4,25	R\$ 25,50
Alface	MAÇO	4	R\$ 4,00	R\$ 16,00
Alho In Natura	KG	4	R\$ 29,00	R\$ 116,00
Alho Poró	KG	2	R\$ 22,00	R\$ 44,00
Amido De Milho	KG	4	R\$ 12,00	R\$ 48,00
Arroz Branco Tipo 1	KG	8	R\$ 6,00	R\$ 48,00
Azeite Extra Virgem	LT	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Azeitona Verde	KG	2	R\$ 15,00	R\$ 30,00
Bacon Em Fatias	KG	2	R\$ 17,00	R\$ 34,00
Banana Pacovã Madura	UNID.	10	R\$ 4,00	R\$ 40,00
Batata Palha - 500 G	PCT	3	R\$ 6,00	R\$ 18,00
Batata Portuguesa	KG	8	R\$ 7,00	R\$ 56,00
Café	KG	5	R\$ 8,00	R\$ 40,00
Calabresa	KG	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Camarão Descascado	KG	2	R\$ 35,00	R\$ 70,00
Camarão Salgado Inteiro Com Casca E Cabeça	KG	2	R\$ 25,00	R\$ 50,00
Cará Roxo	KG	2	R\$ 5,00	R\$ 10,00
Carne Moída	KG	2	R\$ 25,00	R\$ 50,00
Castanha Do Brasil In Natura Descascada	KG	1	R\$ 25,00	R\$ 25,00
Cebola Branca	KG	3	R\$ 5,00	R\$ 15,00
Cenoura	KG	3	R\$ 5,00	R\$ 15,00
Chantilly	LT	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00
Charque	KG	2	R\$ 28,00	R\$ 56,00
Cheiro Verde	MAÇO	10	R\$ 2,00	R\$ 20,00
Coco Ralado - 100 G	PCT	5	R\$ 4,00	R\$ 20,00
Costela Suína	UNID.	2	R\$ 35,00	R\$ 70,00
Couve	MAÇO	5	R\$ 3,00	R\$ 15,00
Cravo Da Índia - 50 G	PCT	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
Creme De Leite - 200 G	CX	8	R\$ 4,00	R\$ 32,00

Extrato De Tomate	KG	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Bolacha Creme Crack	PCT	5	R\$ 6,00	R\$ 30,00
Farinha Branca	KG	4	R\$ 7,00	R\$ 28,00
Farinha De Rosca	KG	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00
Farinha De Tapioca	KG	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00
Farinha De Trigo Sem Fermento	KG	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00
Farinha Ovinha	KG	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00
Feijão Carioca	KG	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00
Feijão Preto	KG	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
Filé De Peito De Frango	KG	3	R\$ 17,00	R\$ 51,00
Filé De Pirarucu Fresco	KG	2	R\$ 15,00	R\$ 30,00
Frango Inteiro Congelado	UNID.	5	R\$ 30,00	R\$ 150,00
Jambú	MAÇO	2	R\$ 5,00	R\$ 10,00
Ketchup	KG	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Laranja In Natura	KG	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00
Leite Condensado - 395 G	CX	10	R\$ 8,00	R\$ 80,00
Leite De Coco - 500 G	UNID	3	R\$ 8,00	R\$ 24,00
Leite Em Pó - 400 G	PCT	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
Leite Integral Líquido	LT	5	R\$ 9,00	R\$ 45,00
Limão In Natura	KG	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
Louro - 50 G	PCT	1	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Macã Vermelha	KG	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00
Macarrão Espaguete - 500 G	PCT	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
Macarrão Para Lasanha - 500 G	PCT	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
Macarrão Parafuso Colorido 500 G	PCT	2	R\$ 7,00	R\$ 14,00
Macarrão Talharim - 500 G	PCT	2	R\$ 6,00	R\$ 12,00
Macaxeira	KG	4	R\$ 5,00	R\$ 20,00
Maionese - 200 G	SACHÊ	10	R\$ 4,00	R\$ 40,00
Manteiga Salgada	KG	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Margarina	KG	4	R\$ 24,00	R\$ 96,00
Milho Verde	LT	8	R\$ 4,00	R\$ 32,00
Molho de Tomate Temperado 250 G	SACHÊ	8	R\$ 4,00	R\$ 32,00
Molho Shoyo	LT	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00
Óleo De Soja - 900 ML	UNID.	6	R\$ 7,00	R\$ 42,00
Ossobuco	KG	2	R\$ 20,00	R\$ 40,00
Ovo De Galinha	FORMA	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
Peça De Filé Bovino Inteiro	UNID.	4	R\$ 50,00	R\$ 200,00
Peixe Inteiro (Pescada ou Tucunaré)	UNID.	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Pimenta Biquinho - 200 G	POTE	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
Pimenta Calabresa - 50 G	PCT	6	R\$ 2,00	R\$ 12,00

Pimenta De Cheiro	KG	2	R\$ 12,00	R\$ 24,00
Pimenta Do Reino Em Grão	PCT	2	R\$ 6,00	R\$ 12,00
Pimenta Gota	FRASCO	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
Pimentão Verde	KG	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
Polpa De Cupuaçu	KG	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00
Presunto	KG	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Queijo Coalho	KG	4	R\$ 12,00	R\$ 48,00
Queijo Mussarela	KG	4	R\$ 30,00	R\$ 120,00
Sal De Cura 2	KG	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Sal	KG	8	R\$ 5,00	R\$ 40,00
Tomate In Natura	KG	6	R\$ 8,00	R\$ 48,00
Tucumã Em Lascas	KG	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Tucupi	LT	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
Uvas Passas	KG	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Vinagre Branco	FRASCO	4	R\$ 5,00	R\$ 20,00
Tripa Suína ou de Carneiro	PCT	2	R\$ 60,00	R\$ 120,00
Temperos Em Geral	KG	2	R\$ 80,00	R\$ 160,00
Toucinho Defumado/Bacon	KG	2	R\$ 45,00	R\$ 90,00
Pescados Variados	KG	80	R\$ 12,00	R\$ 960,00
Vinho Tinto	LT	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
<b>Total (Unitário * Quantidade)</b>				<b>R\$ 4.896,50</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Amazonas

**PROEX**  
Pró-Reitoria  
de Extensão

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