



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N.º 345/CONSELHO SUPERIOR, de 15 de fevereiro de 2018.

APROVA O PLANO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA DE AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DO PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO-PRONATEC.

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando o Parecer do Conselheiro Relator, constante no Processo n.º 23231.000315.2014-42 e a decisão do colegiado tomada na 45.ª sessão plenária realizada em 2 de setembro de 2016,

RESOLVE:

Art. 1.º Aprovar o Plano do Curso de Formação Inicial e Continuada de Agente de Alimentação Escolar, do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego-PRONATEC, anexo a esta resolução, com carga horária total de 200 (duzentas) horas, distribuídas nas temáticas abaixo relacionadas:


- Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas – 4 horas
- Atividade de Integração com Formadoras/aluna: Mapa da vida – 8 horas
- Comunicação/Língua Portuguesa – 14 horas
- Matemática Aplicada – 14 horas
- Autoestima e relacionamento interpessoal – 12 horas
- Direitos da Mulher – 4 horas
- Psicologia da Mulher – 8 horas
- Saúde da Mulher – 8 horas
- Gestão e Empreendedorismo – 8 horas
- Economia Solidária – 12 horas
- Ética Profissional e Qualidade no Atendimento – 8 horas
- Cooperativismo e Associativismo – 8 horas
- Meio Ambiente e Sustentabilidade – 8 horas
- Saúde e Segurança no Trabalho – 8 horas
- Boas práticas de manipulação de alimentos em serviço de alimentação e higiene do ambiente – 10 horas
- Conservação e armazenamento dos alimentos – 16 horas
- Preparação de refeições escolares – 50 horas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

Art. 2.º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista – RR, 9 de fevereiro de 2018.

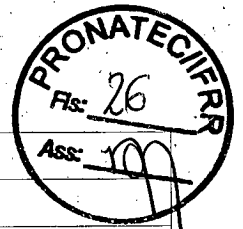

SANDRA MARA DE PAULA DIAS BOTELHO
Presidente

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



**PLANO DE CURSO
Agente de Alimentação Escolar**

Agosto/2014

**DADOS DA INSTITUIÇÃO**

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Roraima
Esfera administrativa	Federal
Endereço	Rua Fernão Dias Paes Leme, nº 11, Calongá
Cidade/UF/CEP	Boa Vista/ Roraima/ 69.303-220
Telefone/ Fax	(95) 3623-2373
Coordenadora das Políticas de Programas Especiais	Ivânia Nascimento Ferreira Carvalho ivania@ifrr.edu.br
Responsável pelo curso e e-mail de contato	natividade@ifrr.edu.br
Site da Instituição	www.ifrr.edu.br/campus_boavista

Nota técnica 1 – Parcerias:

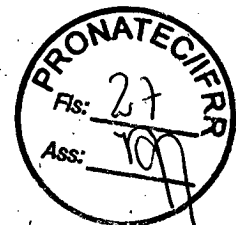
Para a execução deste plano de curso, contaremos com uma equipe multiprofissional e interdisciplinar do Campus além da contribuição de parceiros a serem mobilizados, sendo estes pertencentes as esferas administrativas federal, estadual e municipal, bem como organizações não - governamentais.

II DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do curso	Agente de Alimentação Escolar	
Eixo tecnológico	Desenvolvimento Educacional e Social	
Programa	Mulheres Mil	
Características do curso	X	Formação Inicial
		Formação Continuada
Número de vagas por turma	25	
Frequência da oferta	Conforme demanda	
Carga horária total	200 horas.	
Periodicidade das aulas	Semanal	
Turno e horário das aulas	Diurno	
Local das aulas		

III. Comissão responsável pela elaboração

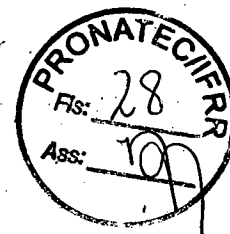
Maria da Natividade Alves de Oliveira
Leidilene Moura Sindeaux
Maria do Livramento da Costa Rêgo
Michel Crunspan
Raimundo Nonato Chacon



SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	4
2. OBJETIVOS DO CURSO	5
2.1 OBJETIVO GERAL	5
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	5
3. PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO	5
4. PÚBLICO-ALVO	6
5. PERFIL PROFISSIONAL E ÁREA DE ATUAÇÃO	6
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	6
6.1 MATRIZ CURRICULAR	7
6.2 EMENTA	7
6.2.1 CURSO AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	7
6.3 ATIVIDADES DE INTEGRAÇÃO	10
7. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	10
7.1 INDICADORES METODOLÓGICOS	11
8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	11
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	12
9.1 RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS	12
10. PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO	13
11. CERTIFICADO EXPEDIDO ÀS CONCLUINTES DO CURSO	14
12. BIBLIOGRAFIA	14

1 JUSTIFICATIVA

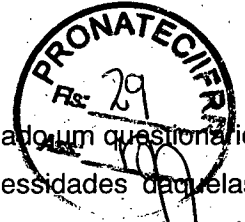


O Programa Mulheres Mil está inserido no conjunto de prioridades das políticas públicas do Governo Federal, especialmente nos eixos: promoção da equidade, igualdade entre sexos, combate à violência contra mulher e acesso à educação, além de contribuir para o alcance das Metas do Milênio, promulgada pela ONU em 2000 e aprovada por 191 países. Entre as metas estabelecidas estão a erradicação da extrema pobreza e da fome, promoção da igualdade entre os sexos e autonomia das mulheres e garantia da sustentabilidade ambiental.

O IFRR com o interesse em contribuir com a erradicação da pobreza do Estado de Roraima e fazendo o seu papel social, visa formar profissionais para atuar diretamente na área da educação em estabelecimentos de ensino que ministrem os níveis e modalidades de ensino previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei N° 9394/96). Conhecer os principais elementos, fundamentos e princípios de sua profissão como educador e gestor do espaço educativo de alimentação escolar, preparar cardápios escolares de alto valor nutritivo, baixo custo, preparo rápido e sabor regionalizado e sazonal, conhecer os fundamentos e as práticas da educação alimentar nas diferentes fases da vida humana, bem como nas situações familiar, pessoal e escolar, conhecer opções de receitas e de preparação de alimentos compatíveis com as refeições escolares, a partir da oferta regional e das estações do ano.

Diante disso, e considerando-se que todo manuseio de alimentos, independente do porte, exige um conhecimento mais específico, inclusive de normas, e que este campo profissional oferece demanda no mercado local, e a localização geográfica, (região fronteira) assim se estabelecerá através desta ação, benefícios sociais, à medida que atende a demanda local como profissionais qualificadas e que contribui com a melhoria da empregabilidade e qualidade de vida, atendendo também um pequeno nicho do turismo em Boa Vista.

Portanto, este Projeto justifica-se pelos benefícios sociais e profissionais às mulheres em vulnerabilidade social e baixa escolaridade, melhoria técnica no seguimento de Culinária nas instituições de Ensino em Roraima e principalmente pela oportunidade de contribuir com a cidadania de pessoas que foram excluídas dos processos educacionais por força das desigualdades sociais, de gênero e regionais. Com a proposta da implementação da qualificação profissional bem como a elevação da escolaridade espera-se que tais profissionais adquiram a motivação para melhoria de sua práxis profissional e social.



Por fim, para oferecer o curso de Agente de Alimentação Escolar, foi aplicado um questionário de demanda junto as comunidades mais carente, a fim de identificar as necessidades daquelas pessoas que, atualmente, passam por situações difíceis, constatando-se assim que necessitam de uma qualificação profissional para que possam ingressar no mercado e/ou no mundo do trabalho de modo a ajudar no sustento da família e melhorar a sua qualidade de vida.

2 OBJETIVOS DO CURSO

2.1 Objetivo Geral

Capacitar as alunas para atuarem no mercado de trabalho como manipuladores de alimentos em instituições educacionais públicas ou privadas, recebendo, armazenando, preparando e distribuindo produtos alimentícios, de acordo com padrões de higiene e segurança alimentar.

2.2 Objetivos Específicos

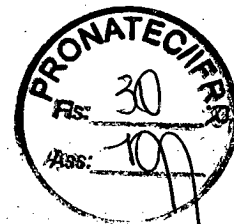
Os objetivos específicos do curso está pautado em:

- Potencializar os processo de autoconhecimento e fortalecimento da autoestima de mulheres em vulnerabilidade social;
- Promover a qualificação profissional em Agente de Alimentação Escolar para o setor feminino;
- Capacitar mulheres de segmentos, como CRAS (Centro de Referências e Assistência Social), assentamentos e/ou associações de moradores, em atividades na área de alimentos;
- Promover a alfabetização e a elevação de escolaridade das diversas mulheres inseridas no Programa;
- Preparar e servir refeições escolares mediante cardápio da nutricionista, assim como praticar as normas de segurança alimentar;
- Compreender o empreendedorismo na produção, criação e gerência de produtos e processos;
- Potencializar os processo de autoconhecimento e fortalecimento da autoestima de mulheres em vulnerabilidade social.

3 PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

As Mulheres que irão ingressar no curso de Agente de Alimentação Escolar, após feito o levantamento de demanda serão selecionadas utilizando-se dos seguintes critério:

- a idade (de 16 a 70 anos ou mais);



- o risco de vulnerabilidade social;
- beneficiárias de programas sociais;
- Ensino Fundamental Completo;
- maior número de filhos;
- estar desempregada;
- Caso haja o empate será realizado o sorteio.

4 PÚBLICO-ALVO

Destina-se a mulheres em vulnerabilidade social.

5 PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO

A formação de Agentes de Alimentação Escolar deverá permitir ao profissional qualificado atuar nos estabelecimentos de Ensino Público e Privado, mediante orientações do nutricionista e ser capaz de:

- planeja e executa a produção de refeições escolares;
- desempenha integralmente as atividades relacionadas com obtenção e seleção de ingredientes, elaboração e controle de refeições escolares;
- conhece os procedimentos de seleção, armazenamento e higienização dos alimentos e utensílios;
- sabe e opera equipamentos básicos utilizados em unidades de alimentação escolar;
- organiza o ambiente de trabalho;
- atua de forma consciente na produção segura de alimentos;
- Prepara e serve refeições conforme orientações e cardápio prescrito;
- observa e promove controles de higiene, saúde e proteção ambiental no contexto da sua área de atuação.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A Organização Curricular do Curso foi elaborada a partir das competências e habilidades necessárias para formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Agente de Alimentação Escolar, e para atender o eixo fundamental do Programa Mulheres Mil, baseado ainda no Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do referido programa e conforme Portaria nº 168 de 7 de março de 2013, art. 44, § 1º, que autoriza o acréscimo de até 50% da carga horária para cursos de 160 horas. Sendo assim, após análise, esta comissão optou em aumentar apenas 25% dessa carga horária mínima para atender o eixo e as especificidades do Programa Mulheres Mil, totalizando 200 horas.



6.1 MATRIZ CURRICULAR

Quadro 01: Grade Curricular do Curso de Agente de Alimentação Escolar

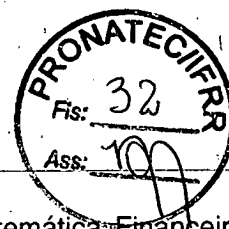
EIXO TECNOLÓGICO: Desenvolvimento Educacional e Social			
Curso: Agente de Alimentação Escolar			
Temática	Componentes Curriculares	C/H Componente Curricular	C/H Total
	Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas	04h	
	Atividade de Integração com Formadoras/aluna: Mapa da vida	08h	
Conhecimentos Básicos	Comunicação/Língua Portuguesa	14h	28
	Matemática Aplicada	14h	
Identidade Gênero e Cidadania	Autoestima e relacionamento interpessoal	12h	32
	Direitos da Mulher	04h	
	Psicologia da Mulher	08h	
	Saúde da Mulher	08h	
Gestão Pessoal e Geração de Renda	Gestão e Empreendedorismo	08h	
	Economia Solidária	12h	
	Ética Profissional e Qualidade no Atendimento	08h	44
	Cooperativismo e Associativismo	08h	
	Meio Ambiente e Sustentabilidade	08h	
Qualificação Profissional	Saúde e Segurança no Trabalho	08h	84
	Boas práticas de manipulação de Alimentos em serviços de alimentação e higiene do ambiente	10h	
	Conservação e armazenamento dos alimentos	16h	
	Preparação de refeições escolares.	50h	
Carga Horária total do Curso			200

6.2 - Ementa

6.2.1 – Curso Agente de Alimentação Escolar

Componente Curricular: Comunicação/Língua Portuguesa	Carga Horária: 14 horas
EMENTA: Elementos do processo da comunicação, ruídos na comunicação, qualidade do orador, habilidades da comunicação (falar, ouvir, ler e escrever).	

Componente Curricular: Matemática Aplicada	Carga Horária: 14 horas
---	--------------------------------

**EMENTA:**

Operações fundamentais; Situações problemas; Unidades de Medidas; Matemática Financeira: orçamento/receita e despesa/preço/lucro.

Componente Curricular: Autoestima e Relacionamento Interpessoal

Carga Horária: 12 horas

EMENTA:

O que é a autoestima, os pilares da autoestima (Família; Autoconhecimento, Inteligência, Beleza, Amigos, Amor e Reconhecimento, os níveis e suas características da autoestima; Motivação – o que fazer, dificuldades – superação.

Relações Interpessoais no trabalho; Aspectos Motivacionais e Sociais e Trabalho em Equipe.

Componente Curricular: Direitos da Mulher

Carga Horária: 04 horas

EMENTA:

As principais formas de violência praticadas contra a mulher; 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.

Componente Curricular: Psicologia da Mulher

Carga Horária: 08 horas

EMENTA:

Estudo dos fatores psicológicos e sociais que afetam o desenvolvimento e o comportamento das mulheres. As mulheres nas áreas das ciências, o desenvolvimento dos papéis de gêneros e identidade, sexualidade, problemas psicológicos da mulher e abuso sexual de mulheres. Os benefícios da psicologia da mulher.

Componente Curricular: Saúde da Mulher

Carga Horária: 08 horas

EMENTA:

Planejamento familiar, os métodos anticoncepcionais: A camisinha masculina, Dispositivo intrauterino, Pílula anticoncepcional, Laqueadura, Vasectomia, Anticoncepcional injetável, Pílula do dia seguinte, Diafragma, Tabela, Geleias espermicidas. Gravidez na adolescência, Menopausa não é doença, Menopausa é tempo de mudanças, Principais doenças femininas: câncer de útero e mama. As doenças sexualmente transmissíveis: Candidíase, Tricomoníase, Gonorréia, Sífilis, AIDS, Corrimento, Cistites, Medidas de higiene e prevenção.

Componente Curricular: Gestão e Empreendedorismo

Carga Horária: 08 horas

EMENTA:

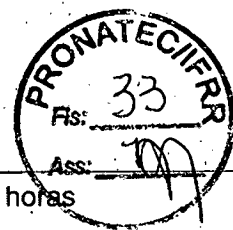
Noções Legislação trabalhista Direitos e deveres do trabalhador e do empregador. Conceito e tipos e organização de empresas Profissional autônomo (registro). Noções sobre organização de cooperativas de serviços Organização de Curriculum vitae e entrevista. Pesquisa de mercado: os 4Ps "preço, praça, produto, e promoção", diagnóstico da situação financeira, empreendedorismo e a empresa.

Componente Curricular: Economia Solidária

Carga Horária: 12 horas

EMENTA:

Raízes históricas da economia solidária. Origem da economia solidária no Brasil. Políticas para a economia solidária. Tipologia da economia solidária. Autogestão, cooperativismo, gestão comunitária e participativa.



Componente Curricular: Ética Profissional e Qualidade no Atendimento	Carga Horária: 08 horas
---	--------------------------------

EMENTA:

Ética Profissional: conceito, princípios objetivos, compreensão de ética e moral, posturas éticas e não éticas, virtudes e não virtudes profissionais e pessoais. A ética no processo de profissionalização do trabalhador.

Componente Curricular: Cooperativismo e Associativismo	Carga Horária: 08 horas
---	--------------------------------

EMENTA:

Breve histórico do Ambiente Social e Organizacional e Origem das organizações. Participação. Gestão participativa. Associativismo. Princípios do cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Fundação e funcionamento de cooperativas. Organizações não-governamentais. Institutos. Fundações. Políticas Públicas e implementação de programas de incentivo ao associativismo e cooperativismo.

Componente Curricular: Meio Ambiente e Sustentabilidade	Carga Horária: 08 horas
--	--------------------------------

EMENTA:

Conceito de Meio Ambiente, danos causados ao meio ambiente pelos produtos usados na produção de alimentos, Água, Ar e Solo-3 R, cuidados com o meio ambiente.

Componente Curricular: Saúde e Segurança no Trabalho	Carga Horária: 08 horas
---	--------------------------------

EMENTA:

Legislação e normas da segurança no trabalho NR17/NR6, EPI, Primeiros Socorros, riscos e prevenção de acidentes, agentes físicos, químicos; uso de equipamentos de higiene e proteção individual na cozinha.

Componente Curricular: Boas práticas de manipulação de Alimentos em serviços de alimentação e higiene do ambiente	Carga Horária: 10 horas
--	--------------------------------

EMENTA:

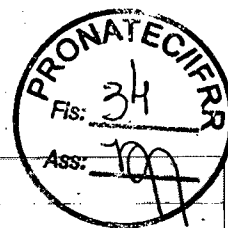
Manipulação de alimentos, Conceitos básicos de microbiologia: doenças transmitidas por alimentos e prevenção das doenças. Perigos físicos, químicos e microbiológicos. Higiene pessoal: apresentação pessoal, hábitos de higiene e cuidados especiais. Higiene alimentar: características dos alimentos, principais veículos de contaminação, contaminações alimentares, controles de tempo e temperatura e planilhas de controle de processos.

Componente Curricular: Conservação e Armazenamento de Alimentos	Carga Horária: 16 horas
--	--------------------------------

EMENTA:

Tratamento térmico (cozimento, pasteurização); Estoque a seco – despensa; Prazo de validade dos produtos; Armazenamento sob temperatura ambiente; Armazenamento sob refrigeração; Toques e dicas de congelamento; Armazenamento de descartáveis, produtos e material de limpeza; Descongelamento; Porcionamento; Distribuição; Manutenção; Manutenção a frio; Manutenção a quente; Dicas na distribuição.

Componente curricular: Preparação de refeições	Carga Horária: 50 horas
---	--------------------------------



escolares

EMENTA:

Organização e operação de Cozinhas Escolares, do planejamento e técnicas de preparos de alimentos de origem animal, vegetal e, da panificação.

6.3 - ATIVIDADES DE INTEGRAÇÃO

As atividades de integração ao curso constituem-se de palestras e atividades de integração com vistas a estreitar as barreiras existentes entre o mundo visto até então e a maneira de ver, viver e conhecer e lutar pelos seus direitos de cidadã.

7 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A aprendizagem é um processo de construção do conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores organizem estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento sendo comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e considerações acerca dos processos sociais e de trabalho, construindo-se como cidadão e profissionais responsáveis.

O trabalho coletivo entre professores é fundamentada para fomentar a construção de práticas didático-pedagógicas integradas, que resultem na construção de uma postura técnica e eticamente comprometidas com o bem estar da sociedade. Para tanto, os profissionais envolvidos no processo deverão desenvolver aulas que estabeleçam a relação entre o mundo ideal, teoricamente construído e o mundo real.

Este projeto, norteador do currículo do Curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, presencial, será desenvolvido por meio da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito, conforme Diretrizes do Programa Mulheres Mil, que visa desenvolver os Componentes Curriculares previstos no curso a partir dos conhecimentos prévios das alunas, reconhecendo as aprendizagens adquiridas ao longo da vida e a partir desses reconhecimento re(construir) novos significados, podendo em algumas situações, transformar conhecimento do senso comum em conhecimento científico.

Este projeto pedagógico deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. As alterações solicitadas aos coordenadores e aprovadas pelo Conselho competente devem ser:

a) implementadas sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas (anuais), defasagem entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular;

b) resultantes das exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas e sociais e culturais, que demonstrem a impossibilidade do Curso atender aos interesses da sociedade



7.1 INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos, sendo recomendável considerar as características específicas das alunas, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos escolares. Para tanto, faz-se necessários a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentos e atitudes, tais como:

- elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas, ministrando-as de forma interativa por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e, em alguns momentos, atividades em grupo;
- problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade da aluna, incentivando-o a buscar a confirmação do que estuda em diferentes fontes;
- entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelecer na sociedade, articulando e integrando os conhecimentos de diferentes áreas;
- elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas, dialogadas e atividades em grupo;
- utilizar recursos tecnológicos para satisfazer as atividades pedagógicas.

O desenvolvimento do currículo dar-se-á por meio de aulas presenciais, teóricas e práticas, atividades dinâmicas (aulas expositivas, sócio-individualizada, demonstrativas, dialogadas) visando a participação e empenho das alunas durante o processo de ensino e aprendizagem. Além disso, deve-se visar o estímulo à autoestima e promover a interação entre as alunas.

8 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem.

Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.



A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas e práticas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e à realização das atividades.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- observação processual e registro das atividades;
- avaliações escritas em grupo e individual;
- produção de portfólios;
- relatos escritos e orais;
- relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e da estudante).

Neste sentido, será considerado apto aquela aluna que obtiver, ao final do curso, a frequência mínima de 75% e um aproveitamento mínimo de 6,0 nos componentes curriculares.

9 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Sala Climatizada; Laboratório (cozinha equipada) para às aulas práticas; Biblioteca; Auditório; 1 notebook; 1 Data show; 1 aparelho de retroprojeto; 1 Tela de projeção com tripé; 1 TV 42 polegadas; 1 DVD; 1 Impressora a Laser, Colorida.

9.1 RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Material de Consumo: 50 pranchetas; 4 tonner para impressora a laser colorida; 100 cartolinas de diversas cores, 20 resmas de papel A4; 2 caixa de pincel de hidrocor grosso; 1 caixa de pincel para quadro branco; 1 quadro branco; 1 caixa de lápis de cor; 50 metros de papel contact; 50 tesouras médias; 50 réguas de 30cm; 1 grampeador; 1 caixa de grampos; 5 litro de Cola escolar; 10 rolos de fita adesiva; 2 rolos de barbante de 100m), 100 aventais, 10 espátula larga, 10 espátula estreita, 10 tábuas de polietileno, 05 colheres para caldeirão, 10 colheres para massa, 10 colheres planas, 10 colheres comuns, 05 jarras de alumínio, 05 jarras de plástico resistente, 10 bandejas brancas, 05 caixas plásticas, 10 caçarola de alumínio, 10 panelas, 10 faca fio liso, 12 colheres de sopa, 12 colheres de chá, 05 facas de cozinha, 12 garfos, 05 balde, 10 peneiras, 10 tesouras média,



10 conchas, 10 panelas inox de 05, 05 panelas inox de 07 litros, 05 bandeja lisa em aço inox, 10 ralador, 05 Frigideira, 05 caçarola, 05 concha para caldas, 01 refrigerador, 01 fogão, 01 liquidificador, 01 balança eletrônica, 10 faca para fatiar pão, 01 conjunto para pão de forma em inox, trigo, fermento, 10kg de açúcar, 10 cx de leite, 05 litro de óleo, 1 kg de sal, 04 dz de ovos, 05 kg de frango, 10 kg de peito de frango, 10 kg de carne bovina, 10 kg de charque, 10 kg de carne de sol, 01 dúzia de laranja, 04 dúzia de banana, 02 dúzia de maçã, 04 kg de uva, 03 kg de pera, 04 kg de mamão, 05 kg de goiaba, 05 kg de melancia, 05 kg de cebola, 10 maço de cheiro-verde, 05 kg de tomate, 500g de pimenta de cheiro, 300g de pimentão, 200g de salsa, 05 maço de alface, 01kg de repolho, 02 maço de rúcula, 500g de alho 10 kg de arroz.

10 PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO

O perfil do corpo docente para execução do curso proposto está discriminado abaixo:

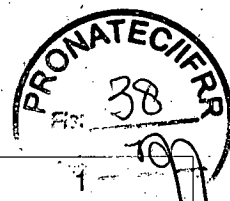
Quadro 02: Corpo Docente necessário para o funcionamento do curso de Auxiliar de cozinha (a cada 2 turmas):

Área	Quantidade
Professor da área de administração	1
Professor da área de Técnico em Segurança do Trabalho	1
Professor da área de Biologia e/ou da área de meio ambiente ou áreas afins.	1
Professor da área de Letras, Pedagogia, Comunicação ou áreas afins.	1
Profissional com experiência comprovada na área de gastronomia	1
Professor da área de matemática e/ou nas áreas afins.	1
Professor da área de Serviço Social	1
Professor da área de Economia	1
Professor da área de Psicologia	1
Professor da área de Direito	1
Professor da área de Enfermagem	1
Profissional com experiência comprovada na área de nutrição	1
Total de Docentes	12

O quadro 03, descreve o perfil do corpo Técnico Administrativo para auxiliar nas atividades de execução do curso proposto:

Quadro 03: Corpo Técnico-administrativo necessário para o funcionamento do curso de Agente de Alimentação Escolar

Área	Quantidade
Apoio Profissional	
Médica	1
Enfermeiro	1
Odontólogo	1
Pedagoga-Supervisora	1



Pedagoga-Orientadora	1
Assistente Social	1
Psicóloga	1
Nutricionista	1
Apoio Técnico	
Profissional da área de Informática	1
Técnico de Laboratório	1
Secretaria	1
Assistente de Aluno	1
Total de Técnico-administrativo	12

11 CERTIFICADO EXPEDIDO ÀS CONCLUINTES DO CURSO

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Agente de Alimentação Escolar na modalidade presencial, e observada a obtenção de 75% de frequência e aproveitamento de no mínimo 60% em cada componente curricular, será conferido à egressa o Certificado de Agente de Alimentação Escolar.

12 BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional.

_____. 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: 2008.

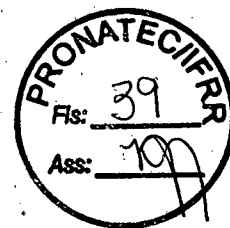
_____. Decreto No 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. Portaria n. 1.1015, de 21 de julho de 2011. Institui o Programa Nacional Mulheres MIL – Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Ministério da Educação.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação, in *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

Governo do Estado de São Paulo. Programa de Qualificação Profissional. Gastronomia. Cozinheiro. Disponível em: <http://www.viarapida.sp.gov.br/ArcosOcupacionais.aspx?>

[ArcoID=8&TemaID=11&ArcoIndex=1&TemaIndex=2](http://www.viarapida.sp.gov.br/ArcosOcupacionais.aspx?ArcoID=8&TemaID=11&ArcoIndex=1&TemaIndex=2); acessado em: 11/03/2014;11:14



GELSON, Iezzi, Matemática e aplicações, V. 1. São Paulo, Atual.

MARCONDES, Gentil, Matemática para o 2º grau, Ed. Ática, V.1.

MCKENNA, Colleen. Poderosas habilidades de comunicação: como se comunicar com confiança. São Paulo: Amadio, 2002. – (Coleções técnicas motivacionais).

PENTEADO, José Roberto Whitaker. A técnica da comunicação humana. 12. Ed. São Paulo: Pioneira, 1993. (Biblioteca Pioneira de administração e negócio).

SENAC.DN. A História da Gastronomia/Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

SENAC.DN. "ÉTICA E TRABALHO". Maria H.B. Gonçalves; Nely Wysé. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1996. Segunda Edição.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.

_____. Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.

_____. Guia de Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: -----

_____. Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de cozinha profissional*. 3. ed. rev. e ampl. Tradução: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.