



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Belo Horizonte, MG

Março de 2016

Sumário

I.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
II.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
	a) Finalidades do Instituto	4
	b) Concepção do Curso	5
	c) Perfil Profissional de Conclusão	6
	d) Objetivos e Competências	6
III.	ESTRUTURA DO CURSO	7
	a) Perfil do pessoal docente e técnico	7
	b) Requisitos e formas de acesso ao curso	7
	c) Organização curricular	8
	d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	29
	e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos	30
	f) Metodologias de ensino	31
	g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade	32
	h) Estratégias de apoio ao discente	33
IV.	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	33
	a) Avaliação dos discentes	33
	b) Avaliação dos docentes	35
	c) Avaliação do curso	36
	d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso	36
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	37



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

Reitor	Prof. Kléber Gonçalves Glória
Pró-Reitor de Extensão	Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior
Coordenador Geral do PRONATEC	Reinaldo Trindade Proença

I. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso: Técnico em Alimentação Escolar

Razão Social: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

Sigla: IFMG

Atos legais autorizativos:

E-mail de contato: pedagogico.pronatec@ifmg.edu.br

Site da unidade: www.ifmg.edu.br

Eixo tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social

Titulação: Técnico em Alimentação Escolar

Modalidade: Subsequente ou Concomitante

Número de Vagas: de acordo com a demanda

Turno: de acordo com a demanda

Carga Horária Total: 1200 horas

Prazo para integralização curricular: 5 semestres

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

a) Finalidades do Instituto

Em dezembro de 2008, o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva sancionou a Lei nº 11.892 que instituiu, no Sistema Federal de Ensino, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Com esta lei, foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a partir dos antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs) e Escolas Técnicas Federais vinculadas a universidades (BRASIL, 2008).

Segundo o artigo 6º desta lei, os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;

V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;

VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Cada Instituto foi organizado com a seguinte estrutura: as unidades foram transformadas em campus e as instituições passaram a contar com uma reitoria. A lei acima citada conferiu a cada Instituto autonomia, nos limites de sua área de atuação territorial, para criar e extinguir cursos e registrar diplomas dos cursos oferecidos, mediante autorização do Conselho Superior.

As novas instituições foram orientadas a ofertar metade de suas vagas para cursos técnicos integrados, para dar ao jovem uma possibilidade de formação profissional já no ensino médio. Na educação superior, a prioridade de oferta foi para os cursos de tecnologia, cursos de licenciatura e cursos de bacharelado e engenharia.

Um dos Institutos criados pela lei acima citada foi o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Sua criação se deu mediante a integração dos Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica de Ouro Preto e Bambuí, da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista e de duas Unidades de Educação descentralizadas de Formiga e Congonhas que, por força da Lei, passaram de forma automática à condição de campus da nova instituição.

Atualmente, o IFMG está constituído pelos campi: Bambuí, Betim, Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Sabará, Santa Luzia e São João Evangelista. Campi avançado: Conselheiro Lafaiete, Ipatinga, Itabirito, Piumhi, Ponte Nova, entre outros. A sede da Reitoria do IFMG está localizada na cidade de Belo Horizonte.

b) Concepção do Curso

A sociedade atual demanda uma ciência integrada às novas demandas do mercado: uso das novas tecnologias, novos parâmetros ambientais e novas possibilidades de inserção social, considerando, principalmente, a demanda por ações de responsabilidade social. Nesse sentido, objetiva-se que os diversos cursos oferecidos pela instituição (cursos de formação inicial e continuada, técnicos e superiores) possibilitem uma formação mais ampla, oferecendo aos estudantes o desenvolvimento da criticidade, da responsabilidade social e ambiental, da autonomia para a busca de novos conhecimentos, juntamente com o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos específicos da área em que se formaram.

Em um contexto como o da sociedade brasileira, de baixa escolarização da população jovem e adulta, a oferta de cursos técnicos de qualidade contribui para a democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, além de coadunar-se à necessidade de se elevar os níveis de escolaridade desses segmentos da população.

Dessa forma, a oferta de cursos técnicos cumprirá com os objetivos sociais do IFMG, que consiste em ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos brasileiros, contribuindo para a emancipação dos sujeitos por meio de formação técnico-humanística de qualidade.

c) Perfil Profissional de Conclusão

O Técnico em Alimentação Escolar egresso do curso estará apto a preparar a alimentação de estudantes, de acordo com cardápio e orientações definidas por nutricionista. Estabelecer e executar os fluxos de obtenção e armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da alimentação escolar. Também terá como atribuição a organização e controle dos ambientes de preparo e de fornecimento da alimentação aos estudantes, tal como a organização, controle e execução dos processos de higienização dos alimentos, de preparo e do fornecimento das refeições. Enfim, atuará como educador alimentar na escola, sob a supervisão de nutricionista.

d) Objetivos e Competências

- ✓ Objetivos gerais
- Promover a formação profissional técnica de nível médio para profissionais da educação que atuam em áreas de apoio às atividades pedagógicas e administrativas nas escolas públicas de educação básica, dando-lhes condições para um entendimento da educação e da escola como espaços coletivos de formação humana, de diversidade étnica cultural, bem como de desenvolvimento de competências para atuar numa habilitação específica, sem perder a noção da totalidade da função social da educação; e

- Propiciar a profissionalização de trabalhadores para atuarem como técnico na educação, valorizando o seu papel como profissional da educação por meio da qualificação e melhoria da sua prática.

✓ **Objetivos específicos**

- Formar profissionais capazes de realizar ações vinculadas ao desenvolvimento da alimentação escolar com base no entendimento das políticas e planejamentos vinculados a este campo de atuação;
- Contribuir para a formação crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho; e
- Possibilitar reflexões acerca dos fundamentos científico-tecnológicos da formação técnica, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber.

III. ESTRUTURA DO CURSO

a) Perfil do pessoal docente e técnico

A seleção de docentes e técnicos ocorrerá por meio de editais, uma vez que a oferta dos cursos será realizada de acordo com a demanda.

b) Requisitos e formas de acesso ao curso

Para ingressar nos cursos técnicos do PRONATEC na modalidade concomitante, os interessados devem estar regularmente matriculados na segunda ou terceira série dessa etapa de ensino em escola estadual, conforme pactuação realizada com a Secretaria de Estado da Educação de Minas Gerais, parceira do IFMG.

O acesso aos cursos na modalidade subsequente se dará por meio de inscrição realizada pelos demandantes no SISUTEC, em local e período predeterminado pelo MEC e segundo critérios de seleção por ele definidos. De acordo com orientações constantes na lei 12.513/2011, que institui o PRONATEC, serão atendidos preferencialmente estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores - agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda, em especial, nos cursos oferecidos por intermédio da Bolsa-Formação, mulheres responsáveis pela unidade familiar.

c) Organização curricular

Módulo I		
Disciplinas	Carga horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Funcionários de Escolas: Cidadãos, Educadores, Profissionais e Gestores	60 horas	60
Educadores e Educandos: Tempos históricos	60 horas	60
Homem, Pensamento e Cultura: Abordagem Filosófica e Antropológica	60 horas	60
Relações Interpessoais: Abordagem Psicológica	60 horas	60
Educação, Sociedade e Trabalho: Abordagem Sociológica da Educação	60 horas	60
Total	300 horas	300

Módulo II		
Disciplinas	Carga horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Gestão da Educação Escolar	60 horas	60
Informática Básica	60 horas	60
Direito Administrativo e do Trabalho	60 horas	60
Alimentação e Nutrição no Brasil	60 horas	60
Alimentação Saudável e Sustentável	60 horas	60
Total	300 horas	300

Módulo III		
Disciplinas	Carga horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Produção Textual na Educação Escolar	60 horas	60
Produção e Industrialização de Alimentos I	60 horas	60

Organização e Operação de Cantinas ou Cozinhas Escolares	60 horas	60
Planejamento e Preparo de Alimentos	60 horas	60
Cardápios Saudáveis I	60 horas	60
Total	300 horas	300

Módulo IV		
Disciplinas	Carga horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Administração e Empreendedorismo	60 horas	60
Políticas de Alimentação Escolar	60 horas	60
Planejamento Estratégico	60 horas	60
Cardápios Saudáveis II	60 horas	60
Produção e Industrialização de Alimentos II	60 horas	60
Total	300 horas	300

Total hora aula	Número de Aulas hora aula (60 min.)
1.200 horas	1.200

✓ Ementas e outras informações sobre as disciplinas

Módulo: I

		MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar		Disciplina: Funcionários de Escolas: Cidadãos, Educadores, Profissionais e Gestores	
		Módulo: I	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -	
Ementa do Programa			
Os funcionários da escola no contexto da educação escolar. Papel social da escola e as funções educativas não-docentes: prática integrada, profissionalismo e compromisso social. Relação entre os funcionários e a estrutura e operação das etapas e modalidades da educação básica: legalidade e realidade. Papel dos funcionários na elaboração e na execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas e dos sistemas de ensino.			
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o papel dos funcionários no contexto escolar. ● Refletir sobre o papel social da escola; ● Conhecer a legalidade e sua aplicabilidade na realidade; ● Contribuir e participar da execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas. 			

Bibliografia Básica
BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil . São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96 . Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Funcionários de Escola: cidadãos, educadores, profissionais e gestores/elaborador : João Antônio Cabral Monlevade- Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.
Bibliografia Complementar
LEITE, Serafim - História da Companhia de Jesus no Brasil . 10 tomos, Lisboa: Liv. Portugália, Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, Liv. Civilização Brasileira, 1938-1950. MONLEVADE, João Antônio Cabral de. Funcionários de Escolas pública: educadores profissionais ou servidores descartáveis? Brasília: IDEA, 1996. MONLEVADE, João Antônio Cabral de. Educação Pública no Brasil: contos e descontos . Brasília: IDEA, 1998. NASCIMENTO, Francisco das Chagas Firmino do; LIMA, Manoel Cordeiro. Terceirização na educação: a face moderna do retrocesso . Brasília: Editora SAE/DF, 2002. SILVA, M. Abadia; MONLEVADE, João. Quem manda na educação no Brasil? Brasília: IDEA, 2006.

	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Educadores e Educandos: Tempos históricos	
	Módulo: I	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
A educação e a escola através dos processos históricos. A construção, organização e o significado das instituições escolares. Educação e ensino. Funções da escola na sociedade capitalista. As relações entre classes sociais e educação. Processos educativos: continuidades e discontinuidades. Movimentos sociais de mudanças e de resistência. Diversidade étnico cultural: homens e mulheres sujeitos históricos. Governo, mercado e educação.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer o processo histórico no qual se organizam as relações sociais e o processo escolar. ● Compreender a construção e organização escolar; ● Refletir sobre as funções da escola na sociedade e os movimentos de resistência que se organizam no seu interior. 		
Bibliografia Básica		
BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil . São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96 . Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Educadores e Educandos:		

tempos históricos /elaborador: Maria Abadia da Silva - Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MEC Secretaria da Educação Básica. **Por uma política de valorização dos trabalhadores em educação. Em cena os funcionários de escola.** Brasília, set. 2004.

BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. **Funcionários de Escola: cidadãos, educadores, profissionais e gestores/elaborador:** João Antônio Cabral Monlevade-Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.

FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade.** 6ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

_____. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 15ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000a.

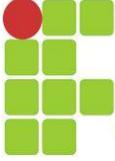
_____. **Pedagogia do oprimido.** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

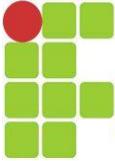
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
<p>Curso: Técnico em Alimentação Escolar</p>	<p>Disciplina: Homem, Pensamento e Cultura: abordagens filosófica e antropológica.</p>	
<p>Total de Horas: 60 horas</p>	<p>Módulo: I</p> <p>Aulas Teóricas: 60 horas Aulas Práticas: -</p>	
<p>Ementa do Programa</p>		
<p>Processo de construção da cidadania. Filosofia como instrumento de reflexão e prática. Ética, moral e política. O ambiente físico e social. Relações homem-natureza. Aspectos e valores culturais. Linguagem e comunicação.</p>		
<p>Objetivos</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Refletir sobre práxis pedagógica no contexto moral e ético da sociedade; ● Compreender o espaço escolar como local de construção da cidadania; ● Valorizar os aspectos culturais na construção humana. 		
<p>Bibliografia Básica</p>		
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Homem, pensamento e cultura : abordagens filosófica e antropológica : formação técnica /elaboração: Dante Bessa. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
<p>Bibliografia Complementar</p>		
<p>BRASIL. MEC. Secretaria da Educação Básica. Programa Nacional de Fortalecimento dos Conselhos Escolares. Conselhos Escolares: uma estratégia de gestão democrática da Educação pública. Brasília, Nov. 2004. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 15ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2000. _____; SHOR, Ira. Medo e ousadia: o cotidiano do professor. Trad. Adriana Lopez. 2ª ed. Rio</p>		

de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

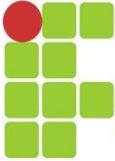
LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 12ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

MONLEVADE, João Antônio Cabral de. **Funcionários de Escolas públicas: educadores profissionais ou servidores descartáveis?** Brasília: IDEA, 1996.

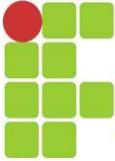
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
<p>Curso: Técnico em Alimentação Escolar</p>	<p>Disciplina: Relações Interpessoais: abordagem psicológica</p>	
<p>Total de Horas: 60 horas</p>	<p>Módulo: I</p> <p>Aulas Teóricas: 60 horas Aulas Práticas: -</p>	
Ementa do Programa		
<p>Processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. Relações e Aulas Práticas pedagógicas educativas na escola. Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Desenvolvimento afetivo e cognitivo.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer o processo de desenvolvimento humano e suas características para a construção do desenvolvimento afetivo e cognitivo; ● Estudar o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar-se de forma a construir um espaço coletivo de educação. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Relações interpessoais :abordagem psicológica / Regina Lúcia Sucupira Pedrosa. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>FREIRE, Paulo. Ação e cultura para a liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976. _____. Pedagogia do oprimido. 12^a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. _____. Pedagogia dos sonhos possíveis. São Paulo: UNESP, 2001. WALLON, H. Objectivos e métodos da psicologia. Lisboa: Estampa, 1975. _____. Psicologia e educação da criança. Lisboa: Estampa, 1979.</p>		

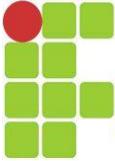
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação	
	Módulo: I	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>A sociologia como resposta intelectual às transformações sociais resultantes da Revolução Industrial, do Industrialismo e da Revolução Francesa. Elementos e características do Funcionalismo e do Materialismo Dialético. Educação na perspectiva conservadora: o registro conservador de Émile Durkheim e a influência do pensamento liberal de John Dewey e da Teoria do Capital Humano. Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social. Reestruturação capitalista, reformas do Estado e o mundo do trabalho: o desenvolvimento das relações de trabalho na história da humanidade. A reestruturação do modo de produção capitalista. As reformas do Estado, o papel da escola e o compromisso social dos trabalhadores da educação.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a sociologia como processo histórico e a influência do Estado e de suas reformas no mundo do trabalho; ● Refletir sobre a trajetória da educação na visão de alguns sociólogos; ● Entender que a escola está inserida num contexto de luta de classes. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Educação, sociedade e trabalho : abordagem sociológica da educação/ elaboração: Ricardo Gonçalves Pacheco e Erasmo Fortes Mendonça. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>COSTA, Maria Cristina Castilho. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 1987. COTRIN, Gilberto. História e consciência do mundo. 11. ed. V 2. São Paulo: Saraiva, 1997. CUNHA, Luiz Antônio. Educação e desenvolvimento no Brasil. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1975. PACHECO, Ricardo G. e Mendonça, Erasto Fortes. Bolsa-Escola e Renda Minha. Educação e renda mínima na visão das mães. Brasília-DF. Dissertação de mestrado. UnB, 2005. D'ÁVILA, José Luiz Piotto. A crítica da escola capitalista em debate. Petrópolis-RJ, Ijuí: Fundação de Integração, Desenvolvimento e Educação no Noroeste do Estado, 1985.</p>		

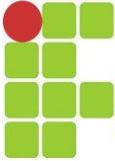
Módulo: II

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Gestão da Educação Escolar	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Administração e gestão da educação: concepções, escolas e abordagens. A gestão da educação: fundamentos e legislação. Reforma do Estado brasileiro e a gestão escolar. Gestão, descentralização e autonomia. Gestão democrática: fundamentos, processos e mecanismos de participação e de decisão coletivos.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar a compreensão das diferentes concepções, abordagens e relações da gestão na educação escolar. ● Refletir sobre a gestão da educação escolar; ● Conhecer a gestão da educação escolar e sua aplicabilidade na realidade; ● Verificar as formas de contribuir e participar da execução da gestão da educação escolar. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Gestão da educação escolar / elaboração: Luiz Fernandes Dourado. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>BITTAR, Mariluce; OLIVEIRA, João Ferreira. Gestão e Políticas políticas da educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2004. BORDIGNON, Genuíno. Conselhos Escolares: uma estratégia de gestão democrática da educação pública. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria da Educação Básica, 2004. BRASIL. MEC/FNDE. Fundo de Manutenção e desenvolvimento do ensino fundamental e de valorização do magistério (FUNDEF), 1997. DOURADO, Luiz Fernandes (org.). Gestão escolar democrática: a perspectiva dos dirigentes escolares da rede municipal de ensino de Goiânia/GO. Goiânia: Alternativa, 2003. FRIGOTTO, Gaudêncio. A formação e a profissionalização do educador: novos desafios. In: GENTILI, Pablo; SILVA, T. Tadeu (orgs.). Escola S.A.: quem ganha e quem perde no mercado educacional do neoliberalismo. Brasília: CNTE, 1996.</p>		

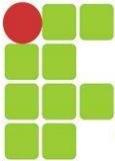
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Informática Básica	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 50 horas	Aulas Práticas: 10 horas
Ementa do Programa		
<p>Curso Básico de Informática. Descobertas e criações do homem na sua relação com a natureza e o trabalho. Industrialização no Brasil. O que é tecnologia. Tecnologias da Informação. Internet e acesso à tecnologia da informação no Brasil. Tecnologias e mercado de trabalho. O que é informática? A informática na formação do trabalhador. Sistema operacional Windows XP. Editor de texto Word XP, Navegador Internet Explorer, Linux. O editor de texto Kword. Navegador Mozilla Firefox.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Ter domínio dos Conceitos básicos da informática, para ser capaz de descrever a organização funcional. Apresentar noções básicas sobre tecnologias da informação para saber utilizar o computador como ferramenta auxiliar no seu trabalho de um computador, identificando seus components.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar as principais formas de utilização e aplicações de computadores. ● Utilizar programas aplicativos como processadores de texto, planilhas eletrônicas, e bancos de dados em suas atividades acadêmicas e profissionais; ● Elaborar apresentações estruturadas, definindo design, utilizando modelos, slides mestre e importando informações contidas em outros aplicativos, além dos recursos de animação, som e filme; ● Utilizar os recursos da Internet para comunicação por correio eletrônico e acesso a informação; ● Ter conceitos básicos de informática; ● Descrever a história e a evolução dos computadores; ● Adquirir capacidade de usar as ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de slides; ● Refletir e aplicar as funções da Informática Básica no trabalho diário de Técnico em Alimentação Escolar. 		
Bibliografia Básica		
<p>CAPRON. H.L, JOHNSON. J.A. Introdução à informática. 8ª Edição. São Paulo: Pearson: 2004 MANZANO, André Luiz N. G.. Estudo Dirigido de Microsoft Office Excel 2010 4. Ed. São Paulo: Érica, 2010 TOSTES, Renato Parrela. Desvendando o Microsoft Excel 2010 - Guia Passo a Passo Para as Ferramentas Mais Utilizadas. 1ª Ed. São Paulo: Campus. NORTON, Peter. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1997.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CRUMLISH. Internet para Pessoas Ocupadas. São Paulo: Makron Books, 1997. GONICK, L. Introdução Ilustrada à Computação. Harper do Brasil, 1984. NASCIMENTO / HELLER. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1990. NORTON, Peter. Desvendando Periféricos e Extensões. Campus, 1993.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Direito Administrativo e do Trabalho	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Conceitos fundamentais de Direito. O mundo do trabalho. A Constituição Federal e a conquista da cidadania. Os direitos do trabalhador brasileiro. Elementos de Direito Administrativo. Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Possibilitar a compreensão dos problemas relacionados à vida na escola, a partir da apropriação reflexiva dos conceitos fundamentais de Direito, Legislação e Cidadania, relacionando-os a aspectos atuais do mundo do trabalho e suas marcantes transformações.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Refletir sobre práxis do Direito Administrativo e do Trabalho no contexto moral e ético da sociedade e na atuação profissional; ● Proporcionar o bem comum e a justiça, em consonância às normas jurídicas e a moral administrativa. ● Compreender o espaço escolar como local de construção da cidadania; ● Estudar os conceitos fundamentais do direito administrativo e do trabalho, como: o direito e as normas sociais; a norma jurídica; as fontes do Direito; as vertentes do Direito; além das questões ideológicas nele implícitas. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Direito Administrativo e do Trabalho / Walter Candido Borsato de Moraes. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>LYRA FILHO, Roberto. O que é Direito. São Paulo: Brasiliense, 10^a ed. 1989. MARTINS, Sérgio Pinto. Direito do Trabalho. São Paulo: Atlas, 22^aed. 2006. MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administrativo Brasileiro. São Paulo: RT, 1989. MONLEVADE, João. Funcionários de Escolas Públicas: Educadores Profissionais ou Servidores Descartáveis? Brasília: IDEA, 1996. OLIVEIRA, Marcos Torres de. Administração Pública para Concursos. Brasília: Linha Gráfica Editorial, 1996.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Alimentação e Nutrição no Brasil	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Alimentação e nutrição no Brasil. Conferência Nacional de Saúde. Significado da alimentação. Formação da cozinha brasileira. Fome oculta. Anemia. Vitamina A. Bócio. Zinco. Transição nutricional. Memória do comer. Alimentação da criança. Criança para criança. Plano rotativo e recreação orientada. Sal de cozinha. Alimentação saudável x Constipação. Comensalidade. Estilo de vida x novas doenças. Ciclos da vida. Atividade física e saúde. Projeto político pedagógico: exercício de democracia e participação na escola.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Espera-se contribuir para a formação do cursista, possibilitando a compreensão do contexto da alimentação e nutrição no Brasil e o seu desdobramento no estilo de vida da população e no ambiente escolar.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar a compreensão do contexto da alimentação e nutrição no Brasil; ● Conhecer a importância da alimentação e nutrição para o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar a alimentação e nutrição com a construção do espaço coletivo de educação. 		
Bibliografia Básica		
<p>BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.19 (Sup.1), p. 181-191, 2003.</p> <p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Alimentação e nutrição no Brasil /elaboração: Maria de Lourdes Carlos Rodrigues...[et al.]. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p> <p>GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: Promovendo a Alimentação Saudável. Ministério da Saúde. Brasília, 2006.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>LEME, P. M. J; PERIM, F. M. L 1,2. Feijão com arroz: educação alimentar e Tecnologia. FAE, 1995.</p> <p>ROTENBERG, Sheila; DE VARGAS, Sonia. Aulas Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant., Recife, v. 4, n. 1, p. 85-94, jan./mar. 2004.</p> <p>SCHMITZ, B. A. S.; et al. Políticas e programas governamentais de alimentação e nutrição no Brasil e sua involução. Cadernos de nutrição, v. 13, p. 39-54, 1997.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Alimentação Saudável e Sustentável.	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Alimentação Saudável. Influência da propaganda nos hábitos alimentares. Obesidade. Saúde bucal. Comparação de cardápios. Comer bem e barato. Experiências de Sucesso. Diferentes tipos de contaminação. Aditivos químicos nos alimentos. Dieta, crime e delinquência. Gráficos: comparação de valores nutritivos. Conquistas de uma alimentação saudável.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Propor uma reflexão acerca da alimentação saudável e sustentável. ● Conhecer a importância da alimentação saudável e sustentável para o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar a alimentação saudável e sustentável com a construção do espaço coletivo de educação. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Alimentação e nutrição no Brasil /elaboração: Maria de Lourdes Carlos Rodrigues [et al.]. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>		
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores e educação para o consumo saudável. Brasil, 2005.</p>		
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasil, 2006.</p>		
<p>SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO. IV Diretrizes brasileiras de hipertensão arterial. Campos do Jordão, São Paulo, fev. 2002.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2000.</p>		
<p>GALEAZZI, M. M. Segurança alimentar e cidadania. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1996.</p>		
<p>GAMBARDELLA, A. M. D. Prática alimentar de adolescentes. Revista de Nutrição, Campinas, v. 12, n. 1, p. 5-19, jan./abr. 1999.</p>		
<p>KRAUSE, M. V.; MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 6. ed. São Paulo: Roca, 2003.</p>		
<p>OLIVEIRA, A. M. A. et al. Sobrepeso e obesidade infantil: influência de fatores biológicos e ambientais em Feira de Santana, BA. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, v.47, n. 2, p. 144-150, abr. 2003.</p>		

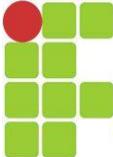
Módulo: III

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Produção Textual na Educação Escolar	
	Módulo: III	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
Produção de textos. Leitura e compreensão de textos. Desenvolvimento da leitura e compreensão de textos. Desenvolvimento da leitura e escrita em documentos oficiais educacionais. A arte de ler, de escrever e de comunicar.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar a leitura, interpretação e produção textual relacionando-os às Aulas Práticas educacionais e aos documentos oficiais. ● Conhecer a estruturação de documentos oficiais e sua aplicabilidade na realidade; ● Verificar as formas de produção textual e sua relação com a gestão da educação escolar. 		
Bibliografia Básica		
BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil . São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96 . Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Produção Textual na Educação Escolar / elaboração: Olga Freitas. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.		
Bibliografia Complementar		
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Todos os Textos: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos . São Paulo: Atual, 1998. GARCEZ, Lucília H. do Carmo. O que é preciso para escrever bem . São Paulo: Martins Fontes, 2001. NEGRINHO, Maria Aparecida. Aulas de redação . São Paulo: Ática, 1998. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Manual de Redação da Presidência da República . Brasília: Casa Civil, 2002.		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Produção e Industrialização de Alimentos I Módulo: III	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>A produção e industrialização de alimentos no Brasil. Análise da importância regional da cultura e meio ambiente para a segurança alimentar do povo brasileiro e sua contribuição para a merenda escolar. Evolução da população brasileira. Da geopolítica da fome ao “celeiro do mundo”. Brasil autossuficiente na produção de alimentos. Dados da produção, industrialização e distribuição de alimentos nos anos 2000. Comercialização no atacado e no varejo. Produção familiar e escolar: hortas, pomares e criações.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Ampliar conhecimentos acerca da produção, industrialização e comercialização de alimentos no Brasil, dispondo de melhores ferramentas quanto à relevância da produção e do uso adequado dos alimentos, podendo assim contribuir para a valorização das ações de cidadania nas escolas e na comunidade, promovendo a interação entre as crianças, os jovens e os adultos. Espera-se, ainda, que as atividades propostas estimulem os discentes aprendam a protagonizar a mobilização e a organização da comunidade escolar para a produção, preparo e uso de alimentos com alto teor nutricional e para a criação de redes de produção e consumo sustentável.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ampliar conhecimentos acerca da produção, industrialização e comercialização de alimentos no Brasil. ● Refletir e aplicar os conhecimentos acerca da produção, industrialização e comercialização de alimentos no trabalho diário de Técnico em Alimentação Escolar. ● Estudar e elaborar projetos sobre Produção e Industrialização de Alimentos, assim como, Produção familiar e escolar: hortas, pomares e criações 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Produção e industrialização de alimentos/ elaboração: Carla ia Cartocci, Sabrina Burjack Neuberger. – Brasília. Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p> <p>CECCHI, H.M., Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da Unicamp: Campinas, 2ed, 2003 Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico - Químicos para Análise de Alimentos, 2005.</p> <p>IMAZON. Florestas sociais e desenvolvimento comunitário. Disponível em: <http://www.imazon.org.br/imazon/index.asp>.</p> <p>INSTITUTO AKATU. Como armazenar frutas, verduras e outros alimentos na cozinha. Disponível em: <http://www.akatu.net>.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>AMIGOS DA TERRA. Estudo diz que soja empurra boi para a floresta. Disponível em: <http://www.amazonia.org.br/guia/detalhes.cfm?id=152245&tipo=6&cat_id=46&subcat_id=198>.</p> <p>BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. Alimentação alternativa. Brasília: Centro de Pastoral Popular; Editora Redentorista, 1996.</p> <p>CASTRO, Josué. Geopolítica da fome. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1951.</p> <p>LEGAN, Lucia. A escola sustentável: eco-alfabetizando pelo ambiente. São Paulo; Pirenópolis, GO: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; Instituto de Permacultura e Ecovilas do Cerrado (Ipec), 2004.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Organização e Operação de Cantinas ou Cozinhas Escolares	
	Módulo: III	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 50 horas	Aulas Práticas: 10 horas
Ementa do Programa		
<p>Aspectos fisiológicos e culturais da alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. Papel do(a) educador(a) alimentar. Demanda energética em cada faixa etária, demanda sociocultural e regionalismo alimentar. Alimentação como celebração. Conceito de cantina, cozinha e refeitório, na escola. Como o merendeiro(a) pode tornar-se um(a) educador(a) alimentar. Como incentivar atividades educativas e formativas relacionadas à alimentação na escola. Contaminantes de alimentos. Noções básicas sobre micro-organismos e as doenças transmitidas por alimentos. Uso consciente da água. Tratamento e destino do lixo. Higiene pessoal, no lar, dos alimentos, dos utensílios, do local de trabalho e dos equipamentos. Utilização de receitas, pesos e medidas. Ambiência, composição e organização da área de alimentação na escola. A implantação de um serviço de alimentação saudável na escola pública.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver atividades relacionadas à organização e à operação da cozinha escolar de maneira adequada; ● Compreender o espaço escolar como local de construção da cidadania; ● Valorizar os aspectos relacionados à organização e à operação da cozinha escolar. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Organização e operação de cozinhas escolares/elaboração: Gabriela Tavares Cardoso, Renata Bernardon. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Cartilha sobre boas Aulas Práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC no 216/2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf>.</p> <p>CHAVES, J. B. P. Análise de riscos na indústria de alimentos. Disponível em: <http://www.dta.ufv.br/artigos/appcc.htm>.</p> <p>M. C. O; PIPITONE, M. A. P. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao programa de alimentação escolar no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, no18(2), pp. 167-181, mar./abr., 2005.</p> <p>STURION, G.L.; SILVA, M. V.; OMETTO, A. M.</p> <p>O; PIPITONE, M. A. P.; FURTUOSO, C. O. M. Freqüência de consumo da alimentação escolar e preferências dos alunos. In: Anais do 5o Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos; [CD-Rom]; Campinas, 2003. Campinas: Unicamp, 2003.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: Anvisa, Finatec/NUT-UnB, 2001.</p> <p>SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo:</p>		

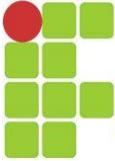
Livraria Varela, 2001.		
	<p style="text-align: center;">MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Planejamento e Preparo de Alimentos	
	Módulo: III	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
Orientação alimentar. Alimentos nacionais, regionais e sazonais. Fome oculta e doenças da fome. Enriquecimento e fortificação de alimentos. Rotulagem nutricional. Aditivos químicos. Hortas perenes. Muros vivos. Paisagismo produtivo e plantas medicinais. Preparação e conservação de alimentos. Pirâmide alimentar. Mídia e alimentação saudável. Vida ativa e saúde.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar estratégias de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar. ● Conhecer a importância da alimentação e nutrição para o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar a alimentação e nutrição com a construção do espaço coletivo de educação. 		
Bibliografia Básica		
<p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; Universidade de Brasília; Ministério da Saúde. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientações aos consumidores. Brasília, 2005.</p> <p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Planejamento e preparo de alimentos desenvolvimento e aprendizagem. elaboração/ Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues...[et al.]. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p> <p>BRASIL. Governo do Estado de São Paulo. Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Disponível em: <http://www.codeagro.sp.gov.br/asans/asans.php#>.</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/dez_passos_pas_></p>		
Bibliografia Complementar		
<p>GONDIM, Jussara A. Melo et al. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v. 25, n. 4, p. 825-827, 2005.</p> <p>HANZI, M. O sítio abundante: co-criando com a natureza. Permacultura. 2. ed. Lauro Freitas. Edição da autora, 2003.</p> <p>LEGAN, L. Escola sustentável: eco-alfabetizando pelo meio ambiente. São Paulo: Pirenópolis, GO: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; IPEC – Instituto de Permacultura e Ecovilas do Cerrado, 2004.</p> <p>LIMA, Milena. Reproveite suas frutas. Cyber Diet. Disponível em: <http://www1.uol.com.br/cyberdiet/colunas/060731_nut_reproveite.htm>.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Cardápios Saudáveis I	
	Módulo: III	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
Patrimônio cultural da alimentação brasileira. Segurança e soberania alimentar. Café da manhã tradicional e regional. Desperdício de alimentos. Memória alimentar. Cardápios saudáveis.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Oferecer instrumentos teóricos sobre a importância da organização de um cardápio escolar com alimentação saudável; ● Conhecer a importância da alimentação saudável e sustentável para o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar a alimentação saudável e sustentável com a construção do espaço coletivo de educação. 		
Bibliografia Básica		
BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Cardápios Saudáveis. elaboração / Eliane Said. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.		
BRASIL. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2006.		
BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Universidade de Brasília. Rotulagem Nutricional obrigatória: Manual de orientação aos consumidores. Brasília, 2002.		
Bibliografia Complementar		
FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, N. História da Alimentação. Estação Liberdade. São Paulo, 1998.		
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Estudo Nacional de Despesas Familiares. Rio de Janeiro, 2004.		
KACHANI, A. T; LISBOA, S. B. H.; FISBERG, M. Seletividade alimentar da criança. Pediatría. vol. 27, n. 1. Rio de Janeiro, 2005.		
KRAUSE. Alimentos, Nutrição e dietoterapia. 10. edição. Editora Roca. São Paulo, 2002.		
LEME, M. J. P.; PERIM, M. L. F. 1,2... Feijão com arroz: educação alimentar. Volumes 1 e 2. Fundação de Assistência ao Estudante-FAE. Brasília, 1995.		

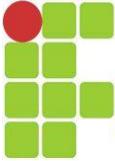
Módulo: IV

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Administração e Empreendedorismo Módulo: IV	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Noções de Administração. Empreendedorismo: principais conceitos e características. A gestão empreendedora e suas implicações. O papel e a importância do comportamento empreendedor. Processos grupais e coletivos, processos de autoconhecimento, autodesenvolvimento, criatividade, comunicação e liderança. Ética e Responsabilidade Social.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Articular competências gerais do curso para construção na implementação de um plano de garantia de uma alimentação escolar que promova o desenvolvimento do ser humano.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Selecionar ideias e pesquisar necessidades de cantinas e espaços de alimentação escolar; ● Gerir pessoas e projetos; ● Avaliar a viabilidade e manutenção de empreendimentos; ● Utilizar as características e habilidades de liderança, objetivando o sucesso de um empreendimento; ● Conhecer as principais características e atitudes empreendedoras; ● Compreender as variáveis presentes nas atividades empreendedoras; ● Conhecer o conceito, características, habilidades, papel e perfil de um líder; ● Elaborar apresentações e expor ideias em público. 		
Bibliografia Básica		
<p>DRUCKER, P. F.; Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedores de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>FUNDAÇÃO Roberto Marinho. Aprender a empreender. 3.ed. Rio de Janeiro: Fund. Roberto Marinho, 2003.</p> <p>SALIM, C. S. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.</p>		

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Políticas de Alimentação Escolar	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A Entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. A gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, semi-descentralização, escolarização e terceirização. O nutricionista na alimentação escolar. Da(o) merendeira(o) à educadora alimentar. Cozinhas e cantinas nas escolas públicas. Alimentação escolar no contexto internacional.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Espera-se dotar o cursista de conhecimentos para que possa compreender a Política de alimentação escolar, orientando-o sobre seu funcionamento no país, bem como promover sua sensibilização quanto às formas de participação e seu papel nessa política. Espera-se, ainda, contribuir para a formação de profissionais que compreendam e intervenham na construção de políticas para a alimentação da comunidade escolar.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Propiciar conhecimentos sobre Alimentação Escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. Gestão da alimentação escolar nos estados e municípios. ● Possibilitar a compreensão das políticas de alimentação escolar no país; ● Refletir e aplicar as funções das políticas de alimentação escolar no trabalho diário de Técnico em Alimentação Escolar. ● Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Políticas de Alimentação Escolar/elaboração: / Lorena Gonçalves Chaves e Rafaela Ribeiro de Brito. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p> <p>BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnde.gov.</p> <p>BRASIL. Secretaria do Estado de Educação de São Paulo. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE. Normas para funcionamento de cantinas escolares. São Paulo, 23 mar. 2005.</p> <p>CARVALHO, M. H. S. A merenda escolar no Brasil. Disponível em: <http://penta.ufrgs.br/edu/dee/merenda.htm>.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnde.gov.</p> <p>COIMBRA, M.; MEIRA, J. F. P.; ESTARLING, M. B. L. Comer e apreender: uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: EDITORA, 1982.</p> <p>GUILHERME, F. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de Aulas Práticas alimentares saudáveis. Revista de Nutrição. Campinas, v. 18, n.5, set/out. 2005.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Planejamento Estratégico	
	Módulo: IV	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>O plano estratégico em uma cantina escolar. Planejamento e controle de resultados e o processo de administração. Princípios fundamentais do planejamento e controle de resultados. Planejamento e controle de estoque. Planejamento e controle de custos. Planejamento e controle de despesas. Planejamento e controle de disponibilidades. Análise de ambiente de negócio. Análise de concorrência. Estratégias competitivas. Técnicas de análise de posição competitiva. Implementação de estratégias.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Fazer o aluno compreender a importância da definição de estratégias para a organização do trabalho e do planejamento estratégico como instrumento de implementação da estratégia adotada, ao tempo em que se propõe uma metodologia de elaboração de planejamento estratégico. ● Saber mensurar e adotar, em sua futura atividade profissional, estratégias compatíveis com a realidade de sua organização; ● Identificar tendências do mercado e desenvolver o planejamento estratégico. 		
Bibliografia Básica		
<p>ALMEIDA, Martinho Isnard Ribeiro de. Manual de planejamento estratégico. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>CAVALCANTE, Francisco Antonio. Planejamento estratégico participativo. São Paulo: Senac-SP, 2009.</p> <p>PEREIRA, Maurício Fernandes. Planejamento estratégico. São Paulo: Atlas, 2010.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ANSOLF, H. Igor; MCDONNELL, Edward J. Implantando a administração estratégica. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>BORN, Roger. Construindo o plano estratégico: cases reais e dicas Aulas Práticas. Porto Alegre: ESPM/Sulina, 2007.</p> <p>MINTZBERG, Henry; AHLSTRAND, Bruce; LAMPEL, Joseph. Safári de estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.</p> <p>NIVEN, Paul. R. Revelações para o planejamento estratégico: O Caminho para o Sucesso nos Negócios. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2009.</p> <p>VIZEU, Fábio; GONÇALVES, Sandro Aparecido. Pensamento estratégico: origens, princípios e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2003.</p>		

 <p style="text-align: center;">MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>		
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Cardápios Saudáveis II	
	Módulo: IV	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas:
Ementa do Programa		
Alimentação da Educação Infantil; Alimentação do Escolar do Ensino Fundamental: 06 a 10 anos; Alimentação do Adolescente; Alimentação do Escolar na Fase Adulta.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar a compreensão do contexto da alimentação e nutrição no Brasil; ● Conhecer a importância da alimentação e nutrição para o processo de desenvolvimento humano; ● Saber relacionar a alimentação e nutrição com a construção do espaço coletivo de educação em seus diversos níveis. 		
Bibliografia Básica		
<p>AMARAL MFM, MORELLI V, PANTONI RV, ROSSETTI-FERREIRA MC. Alimentação de bebês e crianças pequenas em contextos coletivos: mediadores, interações e programações em educação infantil. Rev Bras Cresc Desenv Hum. 1996; 6(1/2):19-33.</p> <p>BIZZO MLG; LEDER L. Educação Nutricional nos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental. Rev. Nutr., Campinas, v. 18, n. 5, Oct. 2005.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Área de Saúde do Adolescente e do Jovem. A Saúde de Adolescentes e Jovens. Brasília: DF, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CONSEA – CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: textos de referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, julho 2004. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/consea/static/documentos/Outros/LivroConsea_DocumentoReferencia.pdf>. Acesso em 14 de março de 2011.</p> <p>OLIVEIRA SI, OLIVEIRA KS. Novas Perspectivas em Educação Alimentar e Nutricional. Psicol. USP, São Paulo, v. 19, n. 4, dez. 2008.</p> <p>PHILIPPI ST, COLUCCI ACA, CRUZ ATR, FERREIRA MN, COUTINHO RLR. Alimentação Saudável na Infância na Adolescência. In: Curso de atualização em alimentação e nutrição para professores da rede pública de ensino, 2000; Piracicaba. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz; 2000. p.46-60.</p> <p>SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de Orientação para Alimentação O Lactente, Do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. São Paulo: SBP; 2006.</p> <p>TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, Aulas Práticas Alimentares e Conhecimentos de Nutrição Em Escolares. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 39, n. 4, p. 541-547, ago. 2005.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Disciplina: Produção e Industrialização de Alimentos II	
	Módulo: IV	
Total de Horas: 60 horas	Aulas Teóricas: 60 horas	Aulas Práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Introdução aos Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Macro e micro nutrientes. Enzimas. Operações utilizadas na tecnologia de alimentos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação. Embalagens para alimentos. Controle de qualidade.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Trabalhar os aspectos relacionados à produção, industrialização e consumo de alimentos; ● Reconhecer os grupos de alimentos e suas funções; ● Identificar a fonte da matéria-prima; ● Reconhecer os diferentes processos de produção e conservação dos alimentos; ● Identificar os diferentes tipos e aplicações das embalagens para alimentos; ● Conhecer os princípios de higienização e fundamentos de controle de qualidade na industrialização de alimentos. 		
Bibliografia Básica		
<p>GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas Aulas Práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos- Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. Conservação de Alimentos- Princípios e metodologias. Lisboa: Editora Escolar, 2008.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários- Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. CHITARRA, M. I. F & CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças. Escola Superior de Agricultura de Lavras. 2ª edição, 2005. OCKERMAN, H. W. Industrialização de subprodutos de Origem Animal. 1 ed., Zaragoza : Acribia, 1994. OETTERER, M.; RE GITANO-D'ARCE, M.B.; SPOTO, M. H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.</p>		

d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores foram definidos a partir das orientações descritas no Título III, do Capítulo I, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Resolução CNE/CEB nº 06/2012 (BRASIL, 2012).

Será facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas já cursadas e nas quais obteve aprovação, bem como de saberes profissionais desenvolvidos em seu itinerário profissional e de vida.

Vale salientar, conforme o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante poderá ser promovido desde que esteja diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional em questão e que tenham sido desenvolvidos:

- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os interessados deverão protocolar requerimento específico, obtido na secretaria do câmpus, dentro do prazo estipulado no Calendário Escolar.

O aproveitamento poderá ser obtido por dois procedimentos: por meio de análise da documentação comprobatória ou por meio da aplicação de exame de proficiência. No

primeiro modo, será realizada análise da equivalência de conteúdos programáticos e de cargas horárias das disciplinas. Nesse caso, o requerimento deverá estar acompanhado do histórico escolar e do conteúdo programático das disciplinas cursadas, os quais serão submetidos à análise prévia de um docente indicado pelo coordenador.

O exame de proficiência será constituído de prova escrita e/ou prática ou outro instrumento de avaliação pertinente.

Caberá ao Coordenador designar banca examinadora especial para:

- ✓ estabelecer os conteúdos a serem abordados, as referências bibliográficas, as competências e habilidades a serem avaliadas, tomando como referência o estabelecido nesse Projeto Pedagógico;
- ✓ definir as características da avaliação e determinar sua duração;
- ✓ elaborar, aplicar e corrigir as avaliações.

As datas de requerimento para Exame de Proficiência, aplicação das provas e divulgação dos resultados deverão fazer parte do Calendário Escolar. O discente que obtiver um rendimento igual ou superior a 70% (setenta por cento) será dispensado de cursar a disciplina. A pontuação a ser atribuída ao discente será a que for obtida na avaliação, sendo registrado no histórico escolar como Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores (ACEA), observando-se o período e a carga horária constantes na matriz curricular do curso. Vale salientar que o discente deverá frequentar as aulas da(s) disciplina(s) da(s) qual requereu dispensa até o deferimento do pedido de aproveitamento.

e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos

Neste item são apresentados de forma sumária os componentes da infraestrutura física, os equipamentos que compõe os ambientes educacionais do curso e demais materiais que poderão estar à disposição dos estudantes. Salienta-se que, caso o curso seja ofertado fora do município-sede do câmpus, o parceiro demandante será o responsável por providenciar toda a infraestrutura física e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso.

O curso deve disponibilizar biblioteca com acervo adequado para consulta e empréstimo aos alunos, laboratórios com equipamentos e suprimentos necessários ao desenvolvimento das situações de ensino-aprendizagem, salas de aula com mobiliário adequado e recursos multimídias para alunos e professores.

Sala de aula

Com 30 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.

Sala de Audiovisual ou Projeções

Com 30 cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.

Biblioteca

Com espaço de estudos individual e em grupo e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.

Laboratório de Informática

Com 25 máquinas, softwares do Pacote Microsoft instalados, projetor multimídia e tela de projeção.

Laboratório Didático

1 cozinha industrial e 1 cantina escolar.

f) Metodologias de ensino

As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:

- ✓ as capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- ✓ os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);

- ✓ o trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- ✓ o uso das TICs; e
- ✓ o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade

Este curso técnico poderá promover a integração entre as disciplinas/conteúdos ministrados através do planejamento conjunto de aulas, da realização de projetos que integrem conhecimentos de diferentes disciplinas e da atribuição de notas de maneira compartilhada. Acredita-se que assim, os conteúdos farão mais sentido para os discentes e que os mesmos aprenderão a utilizar conhecimentos de diferentes áreas para resolver uma situação-problema, capacidade muito demandada pelo mercado de trabalho atual.

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFMG e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização do estágio, visitas técnicas e eventos. Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

O estágio supervisionado será opcional e realizado nos termos da Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004 e Lei nº 11.788 de 2008. Esta atividade contará também com regulamento próprio da instituição e terá as seguintes características:

- ✓ carga horária mínima de 120 horas;
- ✓ realização em concomitância com o curso;
- ✓ realização no 3º semestre do curso;
- ✓ máximo de 6 horas diárias;
- ✓ idade mínima de 16 anos completos na data de início do estágio;
- ✓ orientação tanto por um supervisor de estágio do câmpus (professor) quanto por um supervisor de estágio da empresa (profissional da área), os quais

acompanharão o aluno estagiário especialmente sobre questões relacionadas às atividades realizadas - especialmente a relação existente entre as disciplinas cursadas no curso técnico e as atividades realizadas no estágio – e frequência; e

- ✓ avaliação realizada pelos dois supervisores de estágio e pelo próprio aluno estagiário.

h) Estratégias de apoio ao discente

Os estudantes do curso poderão contar com uma rede de assistência estudantil e orientação educacional a ser disponibilizada de acordo com critérios estabelecidos pelo PRONATEC.

IV. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

a) Avaliação dos discentes

Os critérios de aprovação, reprovação e progressão parcial dos alunos matriculados nos cursos técnicos ofertados por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) observará as regulamentações gerais do Regimento de Ensino do IFMG. Contudo, tais regulamentações serão adequadas às especificidades dos cursos ofertados no âmbito do programa, adotando os critérios descritos a seguir.

O processo avaliativo será contínuo e cumulativo, considerando a prevalência de aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados durante o processo sobre os de eventuais provas finais (Art. 24, inciso V, da lei nº 9394/96). Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- ✓ prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

- ✓ inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- ✓ manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- ✓ utilização funcional do conhecimento;
- ✓ divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- ✓ utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- ✓ apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;

- ✓ estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- ✓ correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos, atitudes e habilidades; e
- ✓ relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A frequência às aulas e demais atividades programadas, para os alunos regularmente matriculados, é obrigatória (Art. 47, § 3º, da lei nº 9394/96). A justificativa de faltas só será permitida nos casos previstos em lei.

Compete ao professor elaborar as atividades avaliativas, bem como divulgar os resultados. Será considerado aprovado, ao final de cada semestre, o aluno que, após todo o processo de avaliação, tiver nota final igual ou superior a 60% em cada disciplina cursada e tiver 75% de frequência da carga horária total do período letivo do módulo em que estiver matriculado.

A nota final será composta pela média aritmética simples de duas notas parciais. Cada nota parcial, no valor de cem pontos, deverá ser constituída de no mínimo dois instrumentos avaliativos, cada um no valor máximo de cinquenta pontos.

Aos alunos de menor rendimento, serão oferecidas estratégias de recuperação como a monitoria e o atendimento individualizado do professor. Além disso, os alunos contarão com etapas de recuperações parcial e final. Cada recuperação consistirá de uma prova no valor de cem pontos que versará sobre tópicos já abordados na etapa em questão. Para cômputo de notas parciais e final, prevalecerá sempre a maior pontuação obtida.

Cada recuperação parcial acontecerá durante o período letivo do módulo no qual o aluno estiver matriculado e dentro da carga horária de cada disciplina.

Após a recuperação, caso o aluno ainda apresente aproveitamento insuficiente, terá direito aos Estudos Independentes em até duas disciplinas se possuir frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do período letivo (Resolução 41/2013, Conselho Superior do IFMG). Deverá também apresentar média maior ou igual a quarenta pontos e inferior a sessenta pontos.

Os Estudos Independentes contarão com dois instrumentos avaliativos: um trabalho no valor de vinte pontos e uma prova escrita no valor de oitenta pontos sobre todo o conteúdo da disciplina. A entrega do trabalho e a realização da prova acontecerão em períodos determinados pela Coordenação Adjunta, necessariamente após o encerramento da disciplina. A nota final do aluno na disciplina somente será substituída pela nota obtida nos Estudos Independentes, se esta for maior que aquela e até o limite de sessenta pontos.

Se o aluno obtiver 60% de aproveitamento em todas as disciplinas, mas possuir frequência global inferior a 75% no período letivo será reprovado e excluído do curso. O estudante que for reprovado em duas ou mais disciplinas no módulo em curso estará automaticamente reprovado e não poderá cursar nenhuma disciplina do módulo seguinte.

O aluno reprovado por rendimento em apenas uma disciplina, isto é, possuir aproveitamento entre 40 e 59% e frequência mínima de 75% do total da carga horária do período letivo no módulo em que se encontrar matriculado, será considerado apto à progressão parcial, ou seja, a cursar o módulo seguinte em sistema de dependência. O estudante deverá então solicitar a dispensa das disciplinas em que obteve aprovação a fim de cursar somente a disciplina em que foi reprovado. A possibilidade do estudante efetivamente cursar a disciplina pendente fica condicionada à oferta da mesma em cursos do PRONATEC.

b) Avaliação dos docentes

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os alunos, gestores e servidores técnico-administrativos serão

solicitados a avaliar os professores. Serão avaliados diversos itens relativos à prática em sala de aula, domínio de conteúdo, formas de avaliação, assiduidade, pontualidade, cumprimento da jornada de trabalho, postura profissional, dentre outros.

Os dados tabulados serão analisados pelo setor pedagógico e disponibilizados aos professores. Quando necessário, ocorrerão intervenções administrativas e pedagógicas para auxiliar o professor em sua prática docente.

c) Avaliação do curso

A avaliação do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional,

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação do curso será realizada pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos.

Com base nas avaliações realizadas, esse projeto poderá ser modificado, sempre que necessário, a fim de garantir a qualidade do processo educacional.

d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico em Alimentação Escolar e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- autoavaliação docente;

- sugestões e críticas dos discentes; e
- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

_____. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Orientações para a elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFMG**, Belo Horizonte, nov. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Regimento de Ensino**, Belo Horizonte, fev. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6 de 2012, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01, 21 de setembro de 2012.

_____. Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm. Acesso em 09 set. 2014.